

Semaine du lundi 22 au dimanche 28 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

Un verre de vin différent accompagnant
L'entrée, le plat et le dessert

L'accord est proposé par notre équipe en salle et ne peut être modifié.

Une carte des vins aux verres est également disponible.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment (supp7€)

Domaine Haut Marin, N°6 Fossiles, IGP Côtes de Gascogne blanc

Ou

Velouté de courge Butternut de François Orain,
Copeau de jambon Bellota et pistaches torréfiées

Domaine du Coffre, Le chant des vignes, Luberon rouge

Ou

Poulpes de Roche, légumes du moment, espumas Aioli

Domaine La Cavalière, Entre chien et loup, Luberon blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Domaine Giniès, Lauria, Côtes du Rhône blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Domaine les Ardoisières, Argile rouge, IGP Allobroges

Chou à la Vanille de Madagascar

Ou

Mousse à la noix de coco, mangue-passion, mouillette de pain d'épice

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Beurenard, Rasteau VDN rouge

**Assiette de fromages affinés par la fromagerie de Cucuron Et
du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figues 14€**