

Semaine du lundi 18 mai au dimanche 24 mai

Menu entrée /plat/dessert 44€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 35€
Uniquement les midis en semaine, hors jours fériés

Menu enfant plat/dessert 20€

Accord mets et vins 20€

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 au verre est également disponible.

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

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

Ou

Gaspacho d'asperges vertes, pickles et copeau de chorizo Ibérique

Château Revelette, AOP coteaux d'Aix-en-Provence rosé

Ou

Ceviche de daurade et poulpe au lait de coco épicé

Domaine La Cavalière, Entre chien et loup blanc, VDF (Lourmarin)

Pêche du jour, petit épeautre du Ventoux au parmesan, jus au piment doux

Campagne Sarrière, Patience blanc, VDF (Peypin d'Aigues)

Ou

Agneau de lait de la Roque d'Antheron, pois chiches et harissa maison, jus à la menthe

La Ferme des Arnaud, Souviens-toi, AOP Vacqueyras rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Reparate, Confiture **(supp14€)**

Chou Dolcey

Ou

Pavlova, chantilly à la citronnelle, Fraises du primeur

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Roman des vignes, Gypzi, Pétillant naturel blanc