

Semaine du lundi 17 au dimanche 23 août

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.

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

Château La Sable, Les Choupiçons, VDF blanc (Cucuron)

Ou

Gaspacho Andalou, tomates anciennes et copeau de jambon Serano

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

Ou

Ceviche de Daurade, houmous, citron caviar, soumac et laurier

Domaine Tour Campanets, Bois des Fées, AOP coteaux d'Aix blanc

Pêche du jour, linguine de courgettes à l'huile d'ail, sauce vierge

Domaine de la Barbinière, Les Silex, AOP Fiefs Vendéens Chantonay

Ou

Magret de canard du Sud-ouest laqué au gingembre, patate douce et fruit rôti

Combel-La-Serre, le Pur fruit du Causse, AOP Cahors

Assiette de fromages

fromagerie Panache (supp14€)

Chou pistache, cerise Amarena

Ou

Génoise, glace verveine- framboise hibiscus, meringue à l'Italienne

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, N°7, IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux

