



MENU du 03/04 au 16/04

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Chou-fleur rôti, fromage blanc aux épices et graines torréfiées *18€

ou

Asperges vertes françaises, œuf parfait et chips de chorizo *22€

ou

Filet de saumon mariné à la rhubarbe, poireaux en salade *21€

Gambas snackées, risotto de petit épeautre du Ventoux aux herbes
et bisque de carapace, carottes colorées *30€

ou

Carré de cochon français cuit à basse température, jus aux dattes,
purée d'artichauts à la fleur de thym et pommes de terre *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Riz au lait chocolaté, marmelade de yuzu et segments d'orange *14€

ou

Macarons à la pistache, fraises de Fréjus à la menthe-bergamote de Caroline *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.