

MENU du 30/07 au 12/08

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

Mise en bouche du moment

Burratina et déclinaison gourmande de nectarines aux herbes fraîches *18€

ou

Tartelette au vieux parmesan et flan de champignons au romarin *20€

ou

Tartine fraîcheur de crabe, avocat et agrumes *21€

Noix de Saint-Jacques et encornets snackés, pesto de tomates confites
petites courgettes jaunes sautées au sumac *30€

ou

Veau français braisé à la provençale au cumin,
jus corsé et petits légumes rôtis à l'huile d'olive de Callas *30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison *22€

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

ou

Cookie au chocolat « Dulcey », ganache montée et myrtilles *14€

ou

Cheesecake aux amandes et abricots à la cardamome *14€

Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets (- de 12 ans)

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

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