

Les Entrées

L'incontournable:

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses
et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)
17.50€

Un peu de Fraîcheur:

Tataki de Saumon - Sauce Chimichurri de Provence
(Tomate Confites, Basilic, Thym ...)
14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Bourride de Lotte Safranée à notre façon servie avec sa Rouille
29€

Coté Terre:

Coeur de Rumsteck WAGYU - Chimichurri
Sucrine Braisée et Tomates Grappa Cnnfites
29.50€

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette
de Belle Maman
27.50€

Paccheri De Cecco à la Truffe (Tuber Aestivum de la Maison Sube) et
Peccorino
23€

Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Chèvres Affiné et Frais (Pampilles et Barbichettes - La Tour d'Aigues)
et son Huile d'Olive
13€

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly Mascarpone,
Pluie de Pollen (L'Epouvantable Grambois)
10€

"Et si le bonheur était au bout de la cuillère ?":

Emulsion Glacée à la Fleur de Lait tout en légèreté
Madeleine au Miel
10€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché
10€

"Je n'ai décidément aucune Volonté ...":

Mousse au Chocolat Noir et aux Myrtilles Sauvages
10€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand
13€

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché
Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée
1 boisson Soft
15€

