

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€

Les Saveurs de la Rentrée:

Velouté de Topinambours, Girolles et Salpicons de Foie Gras

15.50€

L'Idée

Ravioles de Tourteaux au Curry Citronné
Emulsion de Crustacés

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Lotte rôtie,
Bisque de Favouilles et sa Tartine de Rouille

28.50€

Coté Terre:

Carré d'Agneau Français en Croûte d'Herbe
Barigoule d'Artichauts Violets à la Guanciaie

29€

Les Desserts

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

Selection de Chèvres Frais (*Pampilles et Barbichettes - La Tour d'Aigues*)
et son huile d'Olive aux saveurs du Luberon

12.50€

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

Pavlova aux Fruits Rouges,
Crème Chantilly au Mascarpone,

8.50€

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

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché

9.50€

"Je me laisse tenter ...":

Mi-Figue Mi-Raisin à la Cardamome,
Sorbet Figue Violette

9.50€

"Et si sur un coup de tête on partait en Italie ?":

Emulsion Glacée au Citron
Madeleine au Miel (*L'Epouvantable Grambois*)
9€ (*Supplément Limoncello 3€*)

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

Café ou Thé "Très" Gourmand

11.50€

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché
Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée

1 boisson Soft

15€

