

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€

(Suppl. 5€ si Menu Inspiration de Saison)

Un peu de Fraîcheur:

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

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Gambas Flambées au Cognac,
Fregola Sarda en Risotto à la Crème de Coffre

29€

Coté Terre:

Côte de Veau Grillée et sa Gremolata
Sucrine Braisée, Tomate Grappa Confite

31€

(Suppl. 3€ si Menu Inspiration de Saison)

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

25€

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€

(Suppl. 3€ si Menu Inspiration de Saison)

"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€

(Suppl. 3€ si Menu Inspiration de Saison)

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché

Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée

1 boisson Soft

15€

