

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 du Printemps:

Canneloni Croustillant à La Brousse
Crème de Petits Pois à la Manzanilla
13.50€

L'Iodée

Ravioles de Tourteaux au Curry Citronné
Emulsion de Crustacés
14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Lotte Rôtie au Beurre de Thym
Blé Vert Fumé façon Risotto
28.50€

Coté Terre:

Epaule d'Agneau Français de 7heures
Légumes Printaniers Glacés - Réduction à l'Ail Noir
27.50€

Côte de Veau Française, Jus Simple à la Sarriette
Déclinaison de Patate Douce
28.50€

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,
Pluie de Pollen (L'Epouvantable Grambois)
8.50€

"Di Calin Soun" traduisez par "Ce Sont des Calins"

Chou Gourmand au Calisson (Glacier Scaramouche)
et son Calisson (Confiserie du Roy René)
9.50€

"Merci, les Soeurs Tatins":

Tatin de Pommes et Poires à la Cardamome et Vanille de Madagascar,
Crème Fraîche d'Isigny
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€

