

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€

La Printanière:

Chaud Froid de Petits pois et Fèves à la Manzanilla
Oeuf Poché, Ficelle Toastée aux Cébettes

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Poulpe aux Tomates Fraîches à la Provençale
Taglioni à l'Encre de Seiche

28€

Coté Terre:

Paleron de Boeuf cuit en Basse Température - Jus Corsé au Vin du Luberon
Velours de Patate Douce

27.50€

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

27.50€

Les Desserts

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

Chèvres Affiné et Frais et son Huile d'Olive 12.50€

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

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

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 ...":

La Profiterole Gourmande, Glace Vanille de Madagascar et Sauce Chocolat

10€

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

Café ou Thé "Très" Gourmand

12.50€

Menu Pitchoun (- 11ans)

Viande ou Poisson Frais selon le Marché

Moelleux au Chocolat ou Crème Glacée

1 boisson Soft

15€

