

Pour votre repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les entrées

Tomates anciennes , au sirop d'érable, chèvre frais et Chavignol au granola provençal	18.00€
Ou	
Ragoût d'escargots , au citron sel, estragon en risotto de petit épeautre à la truffe d'été	20.00€
Ou	
Maquereau fumé , fenouil confit et pickles façon Meurette	22.00€



Les plats

Dodine de volaille fermière , façon "Gaston Gérard", purée de petits pois, légumes verts et churros au paprika	24.00€
Ou	
Aiguillette de daurade , snackées au jus d'arêtes, brandade de courgettes à la provençale	28.00€
Ou	
Filet de boeuf , rôti au thym, crémeux de céleri et condiment de légumes d'été	35.00€



Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions	5.00€
---	-------



Les Desserts

(Merci de le commander en début de Repas, environ 10min de préparation)

L'abricot amande , et infusion de thym citron	12.00€
Ou	
La framboise , et sa gaufre gourmande	12.00€
Ou	
Le chocolat , et agrumes en déclinaison	14.00€