

MENU

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 28€

ENTRÉE PLAT DESSERT 38€

(LE MIDI EN SEMAINE)

ENTRÉES

RILLETES DE LE MER, PICKELS **10€**

OEUF MARINÉ SOJA, CRÈME DE BETTERAVE **11€**

PALLET DE PATATE DOUCE HERBES FETA **11€**

PLATS

DAUBE DE CHAMPIGNONS, POLENTA CRÉMEUSE, CHAMPIGNONS GRILLÉS
19€

SAUCISSE DU MONT VENTOUX, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES, FONDUE DE
POIREAU
22€

PÊCHE DU JOUR, PURÉE DE COURGES , SALADE FENOUIL RAISIN **24€**
(+2€ AU MENU)

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **11 €**

CRÈME DE MARRON INSERT MYRTILLES , MYRTILLES SÉCHÉES **11€**

RAISIN FRAIS , SABAILLON PASTIS RÉDUCTION DE JUS DE RAISIN **11€**

POIRE POCHÉE, GELÉE PIMENT, CRUMBLE AUX GRAINES ET CARAMEL DE
CHOCOLAT **11€**



TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS