

DEJEUNER (du lundi au vendredi jusqu'à 15h00 environ) & DÎNER (sur réservation, uniquement les mardis, mercredis et jeudis)

Velouté "Retour de marché" & Tartinades offerts par Panisse

FORMULE DEJEUNER ... 28 €

Pérugines, haricots coco, crème légère au réglisse
Filet de Julienne (Pêche Française), sauce kumbawa-gingembre
Légumes du Marché de la Libération, herbes fraîches, oeuf parfait
&
Dessert au choix dans les gourmandises

MISE EN BOUCHE, avec roquette de chez "Auda"

Terrine de Lapin (France) aux noisettes, cognac XO ... 12 €
Foie gras de canard maison, confiture de figes maison ... 18 €
Gnocchi di merda ... 18 €

LES PLATS

servis avec légumes & pomme de terre bio du "Marché de la Libération"

Gigot d'Agneau de Sisteron, jus court des garrigues ... 28 €
Pavé de Cerf (Chasse Française - 180 grs), sauce brune au Byrrh de Thiur ... 28 €
Daurade Royale entière (France - Pêche au filet - 550 grs) ... 28 €
Côte de boeuf (Pyrénées Espagnole - Race Pirenaica - 600g avant cuisson) ... 38 €

GOURMANDISES

Comice croquante, pochée au Muscat de Rivesaltes, badiane ... 8 €
Moelleux au chocolat "Aguaquil Extra-Bitter", fleur de sel de Noirmoutier ... 10 €
Fromage frais de vache, coulis de poire maison ... 8 €
Tranche d'orange Niçoise, dattes & marrons marinés au Grand Marnier ... 10 €

Nos viandes sont d'origine Française... nées, élevées et abattues. Nos poissons sont d'origine Française.

Circuits courts priorisés. Nos plats contiennent des allergènes, demander les explications.

Prix nets en EUROS (TVA 10% et Service Inclus) - FERMÉ LE WEEK-END