



Menu complet : 48€
Entrée Plat Dessert : 44€
Plat Dessert ou Entrée Plat : 39€
Entrée 17€
Plat : 33€
<i>Prix TTC service compris</i>

## Menu fil des saisons

### Les entrées :

- 🏰 Queues de gambas snackées, sauce gingembre et agrumes avec ses légumes marinés
- 🏰 Confit d'agneau, jus citron et olives
- 🏰 Poêlée d'escargots et girolles persillées, jus corsé
- 🏰 La suggestion du Chef




### Les plats :

- 🏰 Filet de lotte (pêche française) sauce vierge et lanières de jambon Ibérico
- 🏰 Cochon du Mont Ventoux élevé en plein air, cuisson lente jus et chips de chorizo
- 🏰 Agneau rôti servi rosé, jus au Muscat de Beaume de Venise, crème d'ail et coulis d'ail des ours
- 🏰 La suggestion du Chef

### Les fromages :

- 🏰 Chariot de fromage secs affinés
- 🏰 Faisselle de vache (crème, coulis, sucre, nature)

### Les desserts à choisir sur notre carte

	Tous nos plats sont faits maison, à base de produits locaux de saisons  Plat et menu Végétarien sur demande	
---	--	---

*Les produits que nous utilisons sont susceptibles de contenir des allergènes  
Céleri/crustacés/fruits à coques/graines de sésame/gluten ...  
Pensez à mentionner toute allergie ou intolérance à la commande.*

