

Pour commencer ...

Gaspacho Andalou 12€
quenelle de brousse

Carpaccio de bœuf 14€
marinade huile d'olive, basilic, anchois

Melon jambon 14€
rosace de melon et chiffonnade de jambon Serrano

Tartelette 14€
chèvre frais, tapenade et tomates confites

Ardoise de charcuterie 15€
Lonzu, coppa, jambon Serrano, caillette de Thoard

Foie gras 18€
poêlé, tartare de mangue et beurre d'orange

Pour suivre...

Risotto 16€
bouillon de volaille et petits légumes

Brochette de volaille 16€
marinée aux épices et au citron

Gambas 20€
en persillade

Dos de dorade
fenouil étuvé 26€

Côtes d'agneau 26€
grillées sur la braise aux herbes de Provence

Côte de bœuf – pour 2 pers 26€
sur la braise. 800 gr - prix par pers

En douceur...

Assortiment de glaces et sorbets 9€
fabrication artisanale

Crumble 10€
abricot et glace vanille

Salade de fruits 10€
infusion cannelle

Fromages de pays 10€
de chez Thierry Yernaux « La Musardière »

Soupe de pêches
menthe fraîche et sorbet pêches de vigne 10€

Cœur coulant chocolat et glace 11€
amande de chez « Manon » à Peyruis

Menu à 35 €

Melon jambon

Rosace de melon et chiffonnade de jambon Serrano

Ou

Mesclun

concassée de tomates, pignons et parmesan



Brochette de volaille

marinée aux épices et citron

Ou

Dos de cabillaud

garniture estivale

Ou

Cannelloni

brousse et basilic



Salade de fruits

infusion cannelle

Ou

Assortiment de sorbets et glaces

fabrication artisanale

Formule 20 €

Assiette fraîcheur

salade composée

Ou

Assiette du Pays

fromages et charcuterie



Un verre de vin de Pierrevert



Un café

Petit déjeuner 15 €

Cafés et thés de qualité,

Beurre, viennoiseries maison, confitures artisanales, yaourt,
salade de fruits frais de saison, jambon cuit,

Fromage à pâte cuite, céréales, œufs frais à votre façon
(coque, plat, brouillé...),

Jus d'orange pressé frais.....et un petit expresso pour ses
petites habitudes??



Faites nous part de vos souhaits !