

Menu 41 euros

Entrées

Poêlée d'escargots des Valanques (La Motte d'Aigue) au chorizo, pommes de terre, tomates confites, salade de fenouil

16€

Ou

Gambas snakés, pastèque, olives noires caillé de chèvre des fromageries Perez à la menthe

18€

Plats

Faux-filet de bœuf poêlé au beurre d'anchois, écrasé de pommes de terre à la moutarde en grain, concombres en pickles

26€

Ou

Pavé de thon rouge à la sicilienne, mi-cuit au grill, caponata salsa piquante aux olives

28€

Ou

Selle d'agneau de pays en deux cuissons, filet rôti et poitrine braisée, ragout de haricots cocos au pistou

28€

Desserts

Tiramisu glacé, mousse au café, terre de chocolat

10€

Abricots au sirop, cake au citron en textures, sorbet abricot basilic thaï, sauce chocolat au lait

10€

Les fromages de brebis de B&B Raymond et de chèvres des fromageries Perez

10€

La Bouillabaisse en deux services 55€ par
personne

Pour deux personnes minimum, doit être commandée au moins 24 heures à l'avance

Toutes nos viandes sont d'origine française.