

Menu 45 euros

Entrées

Raviole ouverte de courge butternut à la poitrine de veau, noisettes, émulsion au vieux parmesan 16€

Ou

Petites seiches à la plancha, salade de poivrons doux grillés, chips de pommes de terre, mayonnaise à l'ail rôti et à l'huile d'olive, paprika fumé 16€

Plats

Filet d'agneau de pays rôti au ras el hanout, la poitrine braisée, fallafel, caviar d'aubergines, jus de cuisson aux épices 28€

Ou

Filet de dorade royale cuit à l'unilatérale, courgettes de deux façons, jus de têtes de crevettes 26€

Ou

Magret de canard cuit sur peau, potimarrons rôtis, raisin mi-sec, petit épeautre du Ventoux torréfié, jus « aigre-doux » au raisin 26€

Desserts

Figues rôties au miel de lavande et au romarin, bavarois au petit suisse 10€

Panna chocolat, mûres au sirop d'épices 10€

Assiette de fromages de chèvres 10€

La Bouillabaisse en deux services 55€ par personne

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

Producteurs

Il nous serait, impossible de produire des plats de qualité sans ses produits qui sont le fruit du travail acharné de nos producteurs et qui sont l'essence de notre cuisine.

C'est pourquoi nous tenons à remercier pour le menu de cette semaine :

Le GAEC Pimoutier (Manosque) pour les légumes, Les fromageries Perez (Peypin d'Aigues) pour les fromages de chèvre, L'Épouvantable miel (Grambois) pour le miel, Jérôme Blanc (Cabrières d'Aigues) pour les figues et les raisins, Le Moulin de l'Olivette (Manosque) pour l'huile d'olive, et bien sûr le grand Luberon et mère nature pour les herbes aromatiques et les mûres.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour les enfant (jusqu' à 10 ans)

13 euros

Filet de poulet rôti, légumes du moment

Ou

Pêche du jour, légumes du moment

Dessert

Deux boules de glace au choix

Toutes nos viandes sont d'origine française.