

Menu 45 euros

Entrées

Œuf de poule bio cuit à 63 degrés, purée et rubans de courgettes aux herbes en fleur 14€

Ou

**Asperges vertes du val de Durance cuites à l'étouffé, racine de réglisse,
vinaigrette asperge/citron, noisettes torréfiées 16€**

Plats

**Terre-mer d'échine de porc rôtie et gambas snackés, pomme de terre nouvelle et
fenouil rôtis, mayonnaise, sauce piquante, jus terre-mer 26€**

Ou

**Filet de rouget barbet, tortellini aux fèves et au caillé de chèvre, artichauts
violets, jus corsé 26€**

Ou

**Faux filet de bœuf Charolais/Limousin poêlé, lasagne ouverte de ragù à la Bolognaise 28€
crémeux de carottes rôties, cébette brulée, jus corsé**

Desserts

Bavarois au yaourt, fraises Candice marinées 10€

Cheesecake aux amandes, chocolat au lait, amande caramélisée 10€

Assiette de fromages de nos producteurs locaux 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 :

Les fromageries Perez à Peypin d'Aigues pour le fromage de chèvre, Les bergeries de Belugues à Ste Tulle pour le fromages de brebis. Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes et les FRAISES. Le bovin Alpin, à Manteyer pour le veau. Duo d'Albion à Simiane-La-Ronde pour le porc. La Bastide Bio, à La Bastide des Jourdans pour les œufs. Le Moulin de l'Olivette (Manosque) pour l'huile d'olive et bien sûr, le grand Luberon et mère nature pour les herbes aromatiques.

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

HORAIRES

Lundi : Fermé

Mardi : 19h30-20h30

Mercredi : 19h30-20h30

Jeudi : 19h30-20h30

Vendredi : 19h30-20h30

Samedi : 12h00-13h30 puis 19h30-20h30

Dimanche : 12h00-13h30

Nous acceptons les paiements par carte bleu, chèques et espèce

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Le veau Charolais/Limousin en deux cuissons : Le carré rôti et une caillette, petits pois, blettes, carottes, jus à la fleur de thym 28€

Toutes nos viandes sont d'origine française.