

## Menu 45 euros

### Entrées

**Courge Patidou rôtie au romarin, mousse de tomme de brebis, raisins mi- sec 12€**

Ou

**Poulpe grillé, purée et salade de pois-chiches, mayonnaise à l'ail fumé 14€**

### Plats

**Pavé d'espadon grillé en chermoula, poêlée des derniers légumes d'été, salsa d'olives et tomates confites 24€**

Ou

**Epaule d'agneau de pays cuite à basse température sur un lit de sarriette en fleur, mousseline de courge butternut rôtie, jus corsé d'agneau 26€**

Ou

**Magret de canard rôti, purée légère de betterave, pommes en pickles, noisettes torrifiées, jus noisette 24€**

### Desserts

**Riz au lait à la vanille de Tahiti, sorbet myrtilles, myrtilles fraîches 10€**

**Pomme Granny Smith du val de Durance confite au caramel, yaourt fouetté, crumble au nougat 10€**

**Assiette de fromages de chèvre 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 : Joassan frère à Simiane la Rotonde pour l'agneau. Les fromageries Perez à Peypin d'Aigues pour le fromage de chèvre. Les bergeries de Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes. Le domaine Bouteille à Volx pour les pommes. La boulangerie Rouger à Manosque pour le pain. Le Moulin de l'Olivette à 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

**Tel : 04 90 07 40 23**

Toutes nos viandes sont d'origine française.