

## Menu 45 euros

### Entrées

**Ballotine de foie gras rôti, chutney de figues aux épices** 15€  
Ou

**Noix de St Jacques poêlées sur un velouté de topinambours, chips de pancetta** 15€

### Plats

**Pavé de saumon rôti sur peau, betteraves cuite au sel, crémeux de betteraves, torréfiées, sauce yaourt, aux herbes** 25€

Ou

**Magret de canard légèrement fumé au baies de genièvre, choucroute de choux rouge jus au vin chaud, crème au wasabi** 25€

Ou

**Jarret de porc « Duo d'Albion » braisé au cidre, mousseline de céleri rave à la truffe noire, pommes rôties, jus de cuisson** 26€

### Desserts

**Macaron à la bergamote, crème glacée au thé Earl Grey** 10€

**Gâteau moelleux à la clémentine, sauce chocolat, crème glacée à la vanille** 10€

**Assiette de fromages affinés** 10€

## La Bouillabaisse en deux services 59€ 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 : La Bergerie des Belugues pour les fromages de brebis. Le GAEC Pimoutier à Manosque pour les légumes. La bastide Bio à la Bastide-des-Jourdans, pour les œufs. Duo d'Albion à Simiane-La-Rotonde pour le porc. 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 et les champignons.

**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 : 19h30-20h30

Dimanche : 12h00-13h30

Nous acceptons les payements par carte bleu, chèques et espèce

**Tel : 04 90 07 40 23**

Toutes nos viandes sont d'origine française.