

## 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 cuites au sel, crémeux de betteraves, torréfiées, sauce yaourt, aux herbes 25€

Ou

Magret de canard légèrement fumé aux 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

<b>Lundi :</b>	<b>Fermé</b>
<b>Mardi :</b>	<b>19h30-20h30</b>
<b>Mercredi :</b>	<b>19h30-20h30</b>
<b>Jeudi :</b>	<b>19h30-20h30</b>
<b>Vendredi :</b>	<b>19h30-20h30</b>
<b>Samedi :</b>	<b>19h30-20h30</b>
<b>Dimanche :</b>	<b>12h00-13h30</b>

Nous acceptons les paiements par carte bleu, chèques et espèce

**Tel : 04 90 07 40 23**

Toutes nos viandes sont d'origine française.