

Menu 45 euros

Entrées

Terrine de chevreuil, foie gras et porc à la truffe noire, salade de jeunes feuilles 15€

Ou

Gambas rouge, comme un petit tagine au fenouil et aux kumquats 15€

Plats

Filet de cabillaud Skrei rôti, pousse de brocolis et crème d'amandes 26€

Ou

Faux filet de bœuf Charolais poêlé, courge rôtie, purée d'oignons rouge, comme un condiment, jus au vin rouge 26€

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

Sur l'idée d'une omelette Norvégienne : guimauve glacée, glace vanille chocolat chaud 10€

Panna cotta rhum/vanille, salade de fruits exotiques 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 : 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.

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 paiements par carte bleu, chèques et espèce

Tel : 04 90 07 40 23

Toutes nos viandes sont d'origine française.