

Menu 45 euros

Entrées

Tête de veau pannée, mayonnaise à la truffe blanche de mars, céleri-rave en salade 15€

Ou

Filet de truite confit dans l'huile d'olive aux agrumes, salade de fenouil
vinaigrette aux agrumes 15€

Plats

Filets de St Pierre poêlé dans un beurre au café, jus corsé des arêtes rôties,
cébette snackée 26€

Ou

L'agneau de pays : Le filet rôti et la poitrine confite, jus à la fleur de thym 26€

Ou

Cuisse de lapin braisée, jus de cuisson perlé à la tapenade, légumes du moment 24€

Desserts

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

Panna cotta à la vanille bourbon, salade des première fraises, 10€

Assiette de fromages affinés par nos producteurs locaux 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 et les fraises. La bastide Bio à la Bastide-des-Jourdans, pour les œufs. Les Bergerie des Bélugues à Manosque pour les Fromages de brebis et les fromageries Perez à Pépin d'Aigues pour les fromages de chèvre. La boulangerie Rouger à Manosque pour le pain. Le bovin Alpin à Manteyer pour le veau. 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.