

## Menu 45 euros

### Entrées

Poulpe snacké, salade de pois chiches au fenouil, aïoli à l'ail rôti 15€

Ou

Fleur de courgette farcie de fromage de chèvre frais, purée de courgettes rôties, miel, noisettes torréfiées 14€

### Plats

Pavé de thon rouge de Méditerranée mi-cuit, sauce chimichurri 26€

Ou

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

Ou

Magret de canard de la maison Pountoun rôti, jus au foie gras 26€

### Desserts

Compoté de cerise, sorbet aux amandes torréfiées, mousse de lait de brebis 10€

Crème brûlée à la vanille Bourbon, rhubarbe Victoria pochée 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. Jérôme Blanc à Cabrières d'Aigues pour les cerises. Le domaine de la Castelette à La Tour D'Aigue, pour la rhubarbe. La bastide Bio à la Bastide-des-Jourdans, pour les œufs. Les Bergerie des Bélugues à Manosque pour les Fromages de brebis et le lait. Les fromageries Perez à Pépin d'Aigues pour les fromages de chèvre. 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.