

Menu 45 euros

Entrées

Saumon des îles Féroé confit, carpaccio de concombre arménien, kéfir à l'aneth	14€
<u>Ou</u>	
Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, mi- cuit au muscat de Beaumes-de-Venise, raisins séchés, brioche toastée	15€

Plats

Filet de dorade cuit sur peau, ragout de légumes d'été comme une soupe au pistou	25€
<u>Ou</u>	
Terre-mer de gambas rouge et d'échine de porc « Duo d'Albion » marinée au paprika fumé, courgettes et jus terre-mer	26€
<u>Ou</u>	
Magret de canard de la ferme du Puntoun rôti, pickles de pommes, betteraves, jus aux noisettes	26€

Desserts

Figues rôti au miel et au romarin, bavares aux petits suisses	10€
Dans l'esprit d'une « Poire Belle Helene », poire pochée aux épices, sauce chocolat/tonka, crème glacée à la vanille bourbon	10€
Assiette de fromages de chèvre 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. Duo d'Albion à Revest-du-Bion pour le porc. Les fromageries Perez à Pépin d'Aigues et le GAEC Carluc à Montfuron pour les fromages de chèvre. Jérôme Blanc à Cabrière d'Aigue pour les figues. Le domaine bouteille à Volx, pour les poires. 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.