

Menu 45 euros

Entrées

Poulpe grillé, poichicade aux oignons, mayonnaise à l'ail noir 14€

Ou

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, mi- cuit au muscat de Beaumes-de-Venise, 15€
gel de poire Guillot aux épices, brioche toastée

Plats

Pièce de thon rouge mi-cuite, fenouil confit/rôti, sauce vierge aux olives et 26€
aux citrons confits

Ou

Le Bœuf des Alpes en deux cuissons : un effiloché de daube qui farcie une courge 26€
Delicata, et un steak saignant, jus de cuisson

Ou

Magret de canard de la ferme du Puntoun rôti, pickles de pommes, betteraves, 26€
jus aux noisettes

Desserts

Petite tarte tatin aux pommes, crème glacée aux croissants pur-beurre 10€

Cheesecake aux amandes rôties, crumble nougatine, sauce chocolat au lait 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. Le Bovin Alpin à Manteyer pour le Boeuf. Les fromageries Perez à Pépin d'Aigues et le GAEC Carluc à Montfuron pour les fromages de chèvre. Les bergeries des Belugues pour les fromages de brebis. Le Domaine Bouteille à Manosque pour les pommes. 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)
14 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.