

Menu 45 euros

Entrées

Saumon Label Rouge d'Ecosse confit, carpaccio de concombre, kéfir à l'aneth 14€
Ou

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest, mi- cuit au muscat de Beaumes-de-Venise, raisins exalta séchés, brioche toastée 15€

Plats

Filet de lotte rôti, courge butternut sautée et en purée, jus corsé des arêtes 26€
Ou

Terre-mer de gambas rouge et d'échine de porc « Duo d'Albion » marinée au paprika fumé, courgettes et jus terre-mer 26€
Ou

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

Desserts

Petite tarte tatin à la figue, yaourt glacé à la feuille de figuier 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. 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. Les bergeries des Belugues pour les fromages de brebis. Jérôme Blanc à Cabrière d'Aigue pour les figues. 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.