Menu à 29 euros

Entrées au choix

Clafoutis aux légumes et fromage de chèvre

Fricassée de foies de volaille au vinaigre de framboise et estragon

Gratinée de moules en persillade au beurre blanc

****

Plats au choix

Magret de canard sauce velours au romarin

Aile de raie poêlée au beurre et aux câpres

Tranche de gigot d'agneau de Sisteron frotté à l'ail
et sa côtelette grillée, petit jus au thym

****

Le plateau de fromages

****

Les desserts au choix

Menu à 44 euros

(Menu à 36 euros si entrée,
poisson ou viande, fromage & café gourmand)

Le médaillon de foie gras, son soufflé d'asperges et pain brioché

***

Les filets de rougets et crevettes sauvages au beurre blanc d'herbes

***

Le paleron de veau confit sauce velours aux morilles

***

Les fromages

****

Le café gourmand

La carte

Les entrées

Le clafoutis aux légumes et fromage de chèvre - 13,00
La gratinée de moules aux épinards au beurre blanc - 13,00
La fricassée de foies de volaille à l'estragon
et vinaigre de framboise - 13,00
Le médaillon de foie gras et soufflé d'asperges,
pain brioché - 20,00

Les plats

L'aile de raie poêlée au beurre et aux câpres - 18,00
Le magret de canard sauce brune au miel de romarin - 18,00
La tranche de gigot d'agneau frotté à l'ail
et sa côtelette grillée au thym - 22,00
.es filets de rougets au beurre blanc et crevettes sauvages - 22,00
Le paleron de veau confit, sauce brune - 20,00
Le paleron de veau sauce velours aux morilles - 28,00

Les fromages - 5,50

Les desserts au choix - 6,50

Le café gourmand - 7,00

SUR RESERVATION UNIQUEMENT
Les cuisses de grenouilles en persillade (et verdure) - 25,00
Les gambas flambée au pastis et herbes (et verdure) - 25,00