

ENTRÉE

LA COURGETTE FLEUR DU COIN AU CHÈVRE FRAIS 18 €
FARCIE AUX POIVRONS DOUX, HUILE VERVEINE ET CRUMBLE D'OIGNONS

LE LOUP DE MÉDITERRANÉE MARINÉ 21 €
CROQUANT DE CÈLERI AU CITRON DU JARDIN ET LIVÈCHE

ARTICHAUT POIVRADE FRIT ET RÉMOULADE DE CALAMARS 20 €
CRÉMEUX DE MAÏS

JEUNES POIREAUX RÔTIS AU FEU DE BOIS 18 €
VINAIGRETTE DE CONFIT DE COCHON EN SALADE

PLATS

BRANDADE DE VOLAILLE DES VALLÉES DES PAILLONS 28 €
PARMENTIER DE CUISSÉS CONFITES

QUASI DE VEAU DU LIMOUSIN AUX CERISES, SOJA ET PAPRIKA 29 €
PETITS POIS ET POMMES GRENAILLES

LA TRUITE DU CIANS POÊLÉE AU CITRON CAVIAR DE CARROS 26 €
CURRY DE LÉGUMES AU GRÉ DES RÉCOLTES

QUEUE DE LOTTE RÔTIE AUX AUBERGINES BRULÉES 28 €
VINAIGRETTE DE TOMATE ET CORIANDRE

ROSE DE PATATES DOUCES AU LAIT D'AMANDES ET HUILE D'OLIVE VIERGE 25 €
OLIVES NOIRES MARINÉES AU PIMENT D'ESPELETTE

DESSERT

1000 - FEUILLES TRANSVERSAL AU CHOCOLAT 14 €
CRÉMEUX DE CHOCOLAT LACTÉ

SALADE DE FRAISES DE PAYS 14 €
BOUILLON DE FRAISES AU SUMAC ET BASILIC

PÊCHE RÔTIE AU MIEL DE LAVANDE DE GRASSE 14 €
SORBET PÊCHE, TILLEUL ET ORANGE

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS 14 €

« **UN LIEU DE VIE ET D'ENVIES** »
LE CHEF VOUS LAISSE LE CHOIX DE COMPOSER VOTRE MENU

MENU AUX 3 ENVIES ~ 50 €
ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU DE LOU ~ 18 €
JUSQU'À 10 ANS