

Carte de Septembre

Toutes nos viandes sont d'origine Française !

Notre équipe cuisine pour vous à partir de produits frais, de saisons et au maximum locaux...

Apéritifs :

Le Jambon Persillé	9 €
Rillettes de Cochon	9 €
La Belle Planche de Fromages du coin	18 €
La Belle Planche de Cochonnailles	18 €

Menu Gourmand 46€ (Entrée, Inter-plat, Plat & Dessert)

Le Fromage dans le Menu + 6€

Caillette de Cochon, Condiment Olive, Tomate & Blette

Ou Ricotta Fumée, Crème de Courgette à la Menthe Poivrée



Sardine Marinée aux Aromates, Panisse de Pois Chiches

Ou Escargot de Pâte au Fromage de Chèvre Frais d'Azolette



Filet de Dorade, Beurre de Tomate, Fine Ratatouille

Ou Poire de Bœuf Poêlée, Frites Maison, et Sauce Brune



Figues de Solliès Pochées, Sablé Spéculoos, Ganache Noisette

Ou Entremets comme un Tiramisu, Coulis Arabica

Menu MdB 39€

(Une Entrée, un Plat et un Fromage ou Dessert)

Le Fromage dans le Menu + 6€

Ou Au Choix à la carte

Entrées :

14 €

Ricotta Fumée, Crème de Courgette à la Menthe Poivrée
Sardine Marinée aux Aromates, Panisse de Pois Chiches
Escargot de Pâte au Fromage de Chèvre Frais d'Azolette
Caillette de Cochon, Condiment Olive, Tomate & Blette

Plats :

25 €

Filet de Dorade, Beurre de Tomate, Fine Ratatouille
Risotto de Fregola Sarda, Tomates Cerises & Cèleri
Andouillette Bobosse à la Fraise de Veau, Frite de Polenta
Poire de Bœuf Poêlée, Frites Maison, et Sauce Brune

Fromages :

8 €

Cervelle des Canuts
Fromage Blanc en Faisselle et crème Epaisse
Assiette de Fromages affinés du Beaujolais

Dessert :

12 €

Figues de Solliès Pochées, Sablé Spéculoos, Ganache Noisette
Entremets comme un Tiramisu, Coulis Arabica
La Pastèque et le Melon en Déclinaison
Duo de Framboise et de Pain d'Epices, Glace Vanille Bourbon

Pour les Jeunes (moins de 12 ans) 1/2 Portion 1/2 Tarif