

MENU DU TERROIR

Formules

32€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **

26€90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT **

Caviar d'aubergines à la provençale *

œuf poché

Farandole de bulots

et sa rouille de Provence

Salade d'endives au noix *

crème de Roquefort, copeaux de Serrano

L'entrée du jour ...

Plats

La suggestion du Marché ...

Steak tartare (préparé par nos soins) *

frites maison, panaché de salades

Filet de daurade royale cuit à la Plancha *

Tagliatelles à l'encre de seiches, coulis de piquillos

Souris d'agneau confite aux senteurs des Garrigues *

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives

Desserts

Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès »

et panaché de salades

Coupe Laumière amarena

glace vanille, amarena, kirsch, Chantilly

Moelleux tiède au chocolat "Valrhona"

cœur coulant framboises et son sorbet

Clafoutis tiède aux quetsches et amandes *

glace vanille

* PRODUITS DE SAISON