

Notre Menu « Au gré des sens »

Du 03/09/2026 au 27/09/2026

Nous avons sélectionné les meilleurs produits du moment !

« Petits Grignotages »

ENTREES

Omble chevalier confit, noisettes fraîches, 1^{re} Girolles, nage claire des sous bois à la Reine des prés

Ou

La figue noire de Solliès, chèvre frais, verveine, tuile de pain au Sarasin

(figues crues émincées, figues pochées au romarin)

POISSON

Le Mulet de Méditerranée servi cru et cuit, tomates anciennes, raisins blancs et fenouil,

jus corsé de ses arêtes, huile aux herbes

Et / Ou

VIANDE

Le pigeonneau maturé servi rosé, la cuisse confite, aubergines brûlées, maïs, jus serré à l'olive de Nyons

Fromage frais : Création Maison ou Faisselle

DESSERTS

Pré dessert, dessert, mignardises

Ce menu est à titre indicatif. Il pourra être modifiable selon le marché, en cas d'allergie alimentaire, intolérance ou contre-indication sur demande. Merci de votre compréhension.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et tuées en France