

Les Entrées

- Mini poivrons multicolores farcis à la ricotta et tomates séchées
coulis de roquette et poivrons..... 19 €
- Tartare de sardines, tomates émondées, basilic, poivre de Timut..... 19 €
- Carpaccio de thon rouge du « bateau Tournevire » et avocats
huile de sésame, soja sucré, citron vert, cébettes, oignons rouge.....22 €
- Panna cotta d'asperges du Pays, chips de viande de grison
salade d'asperges à l'ail des ours.....22 €
- Assiette à partager
dégustation des 4 entrées pour 2 personnes47€
dégustation des 4 entrées pour 3 personnes.....69€

Les Poissons

- Joue de lotte, légumes du moment
jus aux coquillages crémé.....32€
- Filet de Bar de méditerranée snacké à la Provençale
légumes du moment.....31€
- Calamar à la plancha au fenouil et chorizo30€

Les Viandes

- Onglet de veau à la marjolaine, jus au senteur de la garrigue29 €
- Carré d'agneau rôti en croûte de basilic découpé par nos soins
jus corsé au thym/romarin34 €
- Filet de bœuf poêlé, écrasé de pommes de terre , jus réduit39 €

Menu Mini Gastronomique (jusqu'à 10 ans)

18€

- Mini filet de bœuf ou poisson du jour + Croustillant au chocolat
Paiement accepté : Espèces ou carte bancaire



Les Desserts

- Déclinaison autour de la fraise de « Carpentras ».....12€
- La Pina Colada revisitée :crèmeux noix de coco, ananas infusé au rhum, sorbet ananas...12€
- Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises.....12€
Suggestion : verre de porto rouge « Quinta do Infantado» 6cl.....8€
- L'incontournable tarte tatin.....12€
- Sorbet citron et son Limoncello maison.....12€
- Sélection de glaces et sorbets artisanaux(3 boules).....12€
- Fromage : Sélection du moment et salade.....14€

**Possibilité de desserts sans gluten à commander en début de repas
de chez « Mac&Choc ».....13€**

Menu de l'Atelier

Tartare de sardines, tomates émondées, basilic, poivre de Timut
ou
Mini poivrons multicolores farcis à la ricotta et tomates séchées
coulis de roquette et poivrons

Filet de Bar de méditerranée snacké à la Provençale
légumes du moment
ou
Onglet de veau à la marjolaine, jus au senteur de la garrigue

Déclinaison autour de la fraise de « Carpentras »
ou
Croustillant aux 3 chocolats, coulis de framboises

46€

Pour des raisons de service
nous ne pouvons pas faire de changement dans le menu.

Prix et services compris, boissons non comprises. Liste des allergènes contenu dans nos plats, disponible à l'accueil