



Menu du chef

Velouté de carottes/ patate douce et ses eyngii poêlés
Carott/ sweet potatoes velvety soup and fried eryngii

ou

Salade Provençale au jambon cru
Provençal salade with raw ham

Pluma de porc et son jus au chorizo
Pork pluma with chorizo juice

ou

Filet de Loup de mer, beurre blanc au rosé du Domaine
Sea bream, white butter sauce with Berne rosé

Tarte aux pommes, crème de noisettes et sa glace vanille
Apple pie, hazelnut cream and vanilla ice cream

ou

Mousse au chocolat blanc et orange
White chocolate mousse and orange

Suggestions du Chef : (hors menu)
Chef's suggestions: (off the menu)

Tagliatelles fraîches à la crème de parmesan, tomates confites, pignons et jambon cru 24€

Fresh tagliatelle with parmesan cream, tomato confit, pine nuts and cured ham €24

Pizza chèure : base crème, mozzarella, chèure, oignons caramélisés, noix et son condiment piment d'Espelette 15€

Pizza goat : cream base, mozzarella, goat, caramelized onions, walnuts and its Espelette pepper condiment €15

Formule Entrée + Plat 29€ / Formule Plat + Dessert 29€
Starter + Main course Formula 29€ / Main course + Dessert 29€
Formule Entrée + Plat + Dessert 35€
Starter + Main Course + Dessert Formula €35