

Entrées

Poulpe, Poivrons et Chorizo	14€
Tomme de Beaugard en Samossa et Petits Pois	15€
Terrine de Foie gras et figue	16€

Plats

Faux-filet, Purée de Pomme de terre	28€
Roulé de Pintade fermière aux algues, Sauce Poulette et Crémeux d'Épeautre	29€
Filets de Vive meunière, Pesto vert et Frites de Riz vénéré	28€
Tarte végétale provençale, Crème de Chèvre frais et Pignons	26€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes « Surprise »
Fait maison glaces comprises.

Fromages ou Desserts

Fromages d'ici et d'ailleurs	10€
Riz au lait, Miel et Pêches Poêlées	11€
La Reine des prés et le Romarin se battent pour l'abricot	11€
Barre glacée Chocolat noir et Framboise	12€
Farandole de Glaces maison	11€