

Plats à la carte

ENTRÉES

Croustade de blettes	12€
Aubergine grafitti grillée, ricotta et cébettes	12€
Lisette à la flamme et carpaccio de betteraves	14€
Vitello Tonnato	18€
Gaspacho provençal	14€

PLATS

Travers de cochon fermier confits	26€
Pièce du boucher grillée, sauce chimichurri	27€
Retour de pêche à la plancha, sauce vierge	25€
Poulpe grillé, houmous et salade de pois chiches	28€
Pâtes au pistou	22€

Accompagnements du jour au choix : 1/personne

DESSERTS

Oeufs à la neige, crème anglaise, caramel	9€
Mousse au chocolat à la cuillère	12€
Prunes rôties aux amandes	9€
Tarte aux fruits de saison	10€
Boule de glace	2,5€
<i>(vanille, choco, fraise, café, citron, framboise)</i>	
Assiette de fromages de Pays	10€