

VELOUTE D'AUTOMNE Betterave – Chip's de feuilles de blettes	13 €
AMORADA Thon séché et mariné huile d'olive et citron - Houmous pois-chiche et patate douce	14 €
TARTARE de CONCOMBRE au CHEVRE Effilochée de lapin	15 €
SALADE D'ORGE au POULPE	15 €
<hr/>	
GNOCCHI - Crème de butternut aux amandes Gnocchis frais fabrication artisanale - Légumes et amandes Bio	19 €
POISSON GRILLE – Beurre blanc de poireaux Poisson selon la pêche - Légumes Bio	22 €
CARRE de COCHON aux CHAMPIGNONS Basilic aillé	22 €
BLANQUETTE de TAUREAU Taureau de Camargue Bio – Châtaigne et raisin	24 €
<hr/>	
ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions Fromages au lait cru - fabrication et affinage artisanal	10 €
IMPERIAL CHOCOLAT Farine de riz - oeufs - sucre - ganache chocolat BIO	7 €
DESSERT AUX FRUITS selon le marché Fruits Bio	7 €
SORBETS Bio Fabrication Artisanale Potajerome Parfum au choix en fonction des saisons (Verveine – Thym – Romarin – Cassis Fenouil - Orange amère ...)	7 €

Nous cuisinons avec amour des produits frais en direct des producteurs locaux