Menu du 1 au 15 octobre

5 services 68 €

Amuse-bouche / 2 entrées
viande ou poisson, fromage ou dessert

Le cocktail du moment
12 €

ENTRÉES

Cèpes en persillades,
Sur une crème de cèpes

Carpaccio de maigre marinée aux herbes,
Kumquats, vinaigrette fruit de la passion

PLATS

Suprême de volaille label rouge, gratin dauphinois
« Chimichurri » & jus de volaille

Ou

St Pierre grillé sauce au beurre noisette,
Choux fleur et câpres,
Persillade d'ail noir

FROMAGES & DESSERT

Pélardon fermier
(Mas de la Courme, St Bénezet)
Tome de Savoir (IGP)

Ou

Financier aux myrtilles ,
Glace amande & myrtilles sauvages

Quelques changements restent possibles selon les arrivages et l'humeur du chef.