

## Carte du Soir

(Service compris)

### Formules

(Par personne)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	30€
Entrée + Plat + Dessert	36€

---

Les desserts sont à commander en début de repas dans la mesure du possible...

### Pour commencer

<b>Terrine de Foie gras de canard Maison et son chutney de coings, toasts grillées.</b> (supplément 2€ dans la formule)	13€
--	-----

**Suggestion : Verre de Muscat de Beaume de Venise.** 5€

<b>Caillette artisanale maison aux herbes, et ses petits condiments...</b>	12€
--	-----

<b>Tatin d'endives caramélisées à l'orange, et jeunes pousses de mesclun.</b>	10€
---	-----

<b>Laissez-vous tenter par les œufs Mimosa revisités, avec sa salade gourmande....</b>	19€
--	-----

<b>Suggestion du jour à l'ardoise...</b>	11€
--	-----

### Les viandes

<b>Alouettes de bœuf braisées au concassé de tomates, pommes amandines au beurre noisette.</b>	22€
--	-----

<b>Souris d'agneau confite à l'huile d'olives 7 heures, polenta grillée aux olives et jus au romarin.</b>	23€
---	-----

<b>Suggestion du boucher à l'ardoise, frites Maison et ketchup de tomate verte.</b>	23€
---	-----

**Suggestion : Verre de Bandol rouge.** 8€

---

### Côté mer...

<b>Retour de pêche selon arrivage juste poêlé, artichauts en Barigoule, chips de bacon.</b>	24€
---	-----

<b>Risotto Carnaroli aux champignons Forestiers, huile de truffe noire, St Jacques poêlée.</b>	22€
--	-----

**Suggestion : Verre de blanc château de Beaupré Aix.** 5€50

### Pour terminer sur une note sucrée ou salée

<b>Assiette du berger de M. Saveli.</b>	9€
---	----

<b>Gourmandises autour du chocolat.</b>	10€
---	-----

<b>La traditionnelle tarte fine aux pommes, chantilly à la cannelle ...</b>	10€
---	-----

<b>Le Baba au rhum dans tous ses états, et son rhum arrangé.</b>	11€
--	-----

<b>Suggestion du jour à l'ardoise.</b>	10€
--	-----

<b>Suggestion : Champagne Pommery, la coupe.</b>	10€
--	-----

## Menu Pitchoun (Max 8 ans)

<b>Plat + Glace + Sirop</b>	12€
-----------------------------	-----

---

Les plats « fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits brut. Notre cuisine à base de produits frais nécessite un certain temps d'attente, une limitation dans nos stocks, impliquant des modifications dans notre carte, en cours de service. Cet inconvénient est gage de la qualité que nous tendons à satisfaire dans vos assiettes.

