

Carte d'Été

LES ENTREES

| | |
|--|-----|
| Velouté frais de tomates et poivrons, burrata à l'huile d'olive et basilic | 19€ |
| Gaspacho de melon de pays, copeaux de lomo au poivre | 19€ |
| Tartare de saumon aux deux citrons, méli-mélo de chair de crabe | 21€ |

LES PLATS

| | |
|--|-----|
| Espadon juste snacké et spaghettis de courgette marinés aux baies rose | 27€ |
| Pièce de bœuf confite à basse température, petit épeautre de sault au jus de cuisson | 27€ |
| Suprême de pintade fermière rôtie aux herbes de la garrigue, et fricassée de légumes du moment | 26€ |

LES FROMAGES

de « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine »

| | |
|---|-----|
| L'assortiment de fromages affinés | 12€ |
| La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison | 10€ |

LES DESSERTS

| | |
|--|-----|
| Sablé breton, fruits rouges, ganache montée vanille chocolat blanc | 11€ |
| Demi baba façon kouglouf aux fruits rouges, crème glacée yaourt | 12€ |
| Entremet au chocolat croustillant, sauce à la fève Tonka | 11€ |
| Assortiment de sorbets ou glaces | 10€ |



Notre chef, **Yoan Grassi**

