

## Menu du Moment

### Entrées

Tarte tatin, tomates cerise, crème burrata & salade du maraîcher



**Rosé Sainte Joie - Maison Meyer 7.50€/verre**

**ou**

Œufs mimosa au Guanciaie & légumes croquants



**Chardonnay l'Effrontée - Maison Jean Huttard 7.00€/verre**

### Plats

Poitrine de porc du Mont Ventoux, sauce Chimmichouri,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive & légumes du maraîcher



**Pinot Noir 2024 - Sainte Joie - Maison Meyer 8.00€/verre**

**ou**

Dos de cabillaud, pétales de chorizo, écrasé de pommes de terre à  
l'huile d'olive & légumes du maraîcher



**Riesling Grand Cru Wieneck Schlossberg - Domaine JB Adam 8.50€/verre**

### Desserts

Forêt noire glacée

**ou**

Soupe froide de pastèque, coulis de fruits rouges & menthe fraîche



**Keemun - Thé noir - Jardins de Gaïa 4.50€/tasse**

**Prends ton temps - Tisane - Jardins de Gaïa 4.50€/tasse**

**2 plats 22€ - 3 plats 26€**

Du 07 au 18 juillet 2025, déjeuner du lundi au vendredi, et dîner le lundi