

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 Guanciale & 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 Hengst - Cave de Turckheim 8.00€/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