

FORMULE DU MIDI

Du lundi au jeudi

SUGGESTION DU CHEF
DESSERT DU JOUR

Le vendredi

PETITS FARÇIS PROVENÇAUX COMME UN AÏOLI
DESSERT DU JOUR

25€

MENU ENFANT

Enfant jusqu'à 12 ans

Steak haché frais du boucher de Lourmarin (130g)

Écrasé de pommes de terre

OU

Rigatoni, sauce tomate au basilic

DESSERT

Crème glacée façon « sundae »

(Nappage chocolat, caramel, fruits rouges)

15€

APÉRITIF

PLANCHE DA ORA 18€

Bruschetta à la truffe d'été, pecorino, poivrons marinés, mortadelle, salade de poulpe

ENTRÉES

TATAKI DE BOEUF 15€

Légumes croquants et sauce Teriyaki

CEVICHE DE DAURADE 15€

Orange sanguine et jeunes pousses

ASSIETTE DE BURRATA CRÉMEUSE 15€

Pesto pistache et Foccacia

CÔTÉ FRAÎCHEUR

SALADE « COCOTTE » 23€

OEuf poché, poulet mariné, espuma de brie, artichaut grillé, tomates confites et cerises, vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

LOBSTER ROLL 28€

Pain viennois, homard, crudités

SALADE ESTIVALE 23€

Burrata, tomates de couleurs, jambon de Parme, roquette, basilic, melon



PLATS CHAUDS

FILET DE BOEUF 35€

Écrasé de pommes de terre, sauce au choix

CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES 35€

Légumes du soleil grillés

MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST 29€

Jus Napoléon et croustillant de pommes de terre

FILET DE DAURADE ROYALE 29€

Mousseline de céleri et beurre blanc, légumes glacés au thym

LINGUINE ALLE VONGOLE 26€

(Aux palourdes)

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 26€

Tuile de parmesan



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF 14€

Salade à l'huile de noix et chutney rhubarbe

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 10€

CROQUANT CHOCOLAT / PRALINÉ 10€

PANA COTTA FRUITS ROUGES 10€

CRÈME MASCARPONE 10€

Croustillant aux fruits du moment

BOISSONS CHAUDES

CAFE ESPRESSO 2,5€

DOUBLE CAFE 5€

THE – INFUSION 4€

