

Menu de la Fête des mères

37€ entrée, plat, fromages ou dessert.

43€ entrée, plat, fromages et dessert.

Les entrées

Tranche de foie gras de canard mi-cuit, cerises du jardin au vinaigre. (1,8,11,12)

Ou

Mousse de fromage de chèvre de chez Julie à la ciboulette et asperges de Mazan, copeaux de magret de canard fumé par nos soins. (7)

Les plats

Pavé d'Angus du Pays d'Arles, fondue d'olive vertes aux anchois, wok de carottes des sables. (2,4,7,8)

Ou

Daurade royale Bio “pleine mer Corse” dorée à l'huile d'olive, bohémienne confite coulis de poivrons rouges. (4)

Assiette de fromages (sup 6€)

Le dessert de la fêtes des Mères

Tarte aux fraises de Mazan, mousseline au citron vert. (1,3,7,8)

Les chiffres correspondent au tableau des allergènes en dernière page.