

Cette lettre est mon inspiration d'aujourd'hui qui sera peut être différente demain...

La nuit peut me faire changer une recette, un produit, modifier une association.

La nature aussi me guide suivant ce qu'elle m'offre pour vous régaler.

Faites moi confiance et laissez vous guider et charmer.

*Redonnez à vos sens,
leurs lettres de noblesse*

Les Pitchouns 18€

(jusqu'à 12 ans)

Viens nous voir dans la cuisine
et nous ferons ton menu ensemble
(entrée, plat, dessert)

Pour des raisons de civisme, la direction vous propose d'emporter votre vin non consommé.

Pour vous accueillir au mieux toute allergie ou intolérance alimentaire doit nous être signalée,
nous pourrons y remédier et ravir vos papilles.

Suivant les caprices de la nature et le souci de vous servir des produits d'une fraîcheur exemplaire
quelques modifications pourront être faites.

(Prix nets en euro et services compris)

Origine de nos viandes:

Cochon - Volailles - Veau / France, Cochon - Bœuf / U. E.

Menu donné à titre indicatif

- La daurade royale et le feu de la flamme,

velouté glacé de haricots maïs

- Artichaut violet,

moules en vinaigrette & les feuilles à la rouille

- Une Vague de délicatesse

la Simplicité et produits d'exception: girofle / cochon & vin de voile

- Lou peuch don de la nature / cèpe en chermoula

cédrat de Mr Dupouy pour s'en réjouir

- Ris de Veau cuit en casserole

céleri rave sur la braise /carbonara

Planche de fromages frais et affinés (en supplément de 10€)

- Fruit à noyau rencontre exquise,

pêche & verveine du jardin

- Un gage précieux:

épices / cacahuète / chocolat

Douceur, générosité, gratitude seront les maîtres mots de ce partage culinaire

- Essentiel 88€ et accord avec 5 verres de vins 35€

- Création 66€ et accord avec 3 verres de vins 21€

Le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table