

Menus uniquement le midi le mercredi 16, jeudi 17 et vendredi 18 Avril



---

**MENU DÉTENTE**

---

**20 €**

**ŒUF MIMOSA, TOMATES CERISES ET CAROTTES RAPÉES**

\*\*\*

**POISSON DU JOUR, PURÉE DE TARBAIS, SAUCE CHORIZZO ET PICKLES DE CÉLERI AU TANDOORI**

\*\*\*

**BISCUIT CACAO, CRÉMEUX PISTACHE, FRUITS FRAIS E GLACE DU MOMENT**

---

**MENU PLAISIR**

---

**32 €**

*Mise en bouche*

\*\*\*

**TARTELETTE**, croustillante, légumes d'hiver en vinaigrette d'agrumes, cromesquis de brandade et gambas, guacamole et jeunes pousses végétales

\*\*\*

**JOUES DE PORC**, braisées longuement, jus de cuisson relevé au paprika, légumes du moment et chips de betterave jaune

\*\*\*

**SUPPLÉMENT FROMAGE** : tommes fermières de vache et de brebis de Mr OMPRARET, Chèvre du domaine de Peyrogues, gelée maison au jurançon doux et pain de chez Campagnolle **9 €**

\*\*\*

**POIRE**, pochée dans un délicat sirop au fenouil, celui-ci en fine gelée, crème légère au foin AOP de Crau, crumble au fenouil, crème glacée à la rose

Prix Nets, Service compris

