

Menu de la libération

39 €

Gaspacho de légumes grillés

Soupe froide de Légumes de Provence grillés, sorbet au thym de la Garrigue et graines de pavot

Ou

Des petits poissons dorés

Comme dans les guinguettes d'Antan au bord de l'eau

Ou

Croquant de Brousse

Comme une part de tarte, Brousse au romarin, glace ou sorbet fraîcheur

Ou

Carpaccio de bœuf Charolais

Pousses de roquette, copeaux de fromage italien grana padano, minis poivrons goutte, pesto maison, câpres frites, citron

Ou

L'ardoise Provençale du Bercail

Assortiment de charcuteries, fromages et spécialités Provençales

Moelleux « Saltimbocca »

Haut de cuisse de poulet confit roulé dans un jambon italien et feuille de sauge.

Pommes de terre grenaille, flan de courgette,

pesto et crème de mozzarella

Ou

Daube de bœuf Provençale

Riz de Camargue, carottes glacées au miel de romarin

Ou

Dos de lieu à l'ail noir

Epeautre, haricots verts et tomates confites

émulsion de crustacés à l'ail noir

Ou

Gigot d'agneau

Embeurrée de pommes de terres et ail confit, jus corsé

Ou

Filets de rouget

Sauce vierge, purée de pois chiche aux tomates confites

Instant Chocolat

Tartelette au chocolat corsé 72%, glace yaourt bulgare

Ou

Île flottante

Crème anglaise à la vanille

Ou

Compositions glacées

« Dame Blanche ou Chocolat liégeois ou Café liégeois ou boules de glaces

Ou

Soupe de fruits de saison,

glace ou Sorbet fraîcheur

Prix nets - Service compris