

Entrées : 13,- €

Entrées Grand Format : 17,80 €

Tapenade aux Olives Noires Biologiques de la Ferme Brès : 11,- €

Assiette Végétarienne aux Acras de Légumes

ou

Salade aux Croustillants de Chèvre à la Tapenade aux Olives Noires « Bio » de la Ferme Brès

ou

Salade aux Lamelles de Magret de Canard Fumé

ou

Salade à la Caillette de la Maison « Alazard et Roux »

ou

Salade à l'Emincé de Saumon Fumé, aux Nems de Légumes et sa Sauce Asiatique

Plat du Jour Garni : 16,90 €

Plats Garnis : 23,60 €

Hachis Parmentier

ou

Pavé de Saumon et sa Crème Citronnée

ou

Gigot d'Agneau de la Crau Rôti et son Jus au Thym

ou

Pavé de Morue Poêlé et sa Sauce Nyonsaise à la Tomate, aux Câpres et aux Olives Noires de Nyons

ou

Daube de Poulpe au Côtes du Rhône Blanc, à la Tomate et au Piment d'Espelette

Faisselle de Fromage Blanc Frais des Hautes Alpes : 6,90 €

Assortiment de Fromages : 9,20 €

Desserts : 9,20 €

Café Gourmand (Assortiment de 5 mini desserts) : 12 €

(Supplément de 6 € pour les formules)

Nougat Glacé

ou

Pâtisserie

ou

Coupe de Glace ou Sorbet (2 Boules)

FORMULE A 28,90 € : Plat et Dessert

MENU A 36,80 € Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

Tous nos plats contiennent les allergènes suivants : ail, crustacés, fruits à coque, lactose, gluten, moutarde, tomate, céleri. Renseignez-vous au moment de la prise de commande

- Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts -

- Le plat du jour n'est servi ni au dîner, ni au déjeuner du dimanche -

- Titres Restaurant & Chèques Vacances non acceptés -

- TVA à 10 % et Service à 15 % Compris -

- Participation pour convive sans menu : 5,50 € -