

ENTRÉES

Fleurs de Courgette en Tempura et Rôtie, Chèvre Frais du Château des 3 Sautets,
Courgettes crues et condiment ciboulette 22€

Tomate Coeur de Boeuf, Stracciatella,
Huile d'Olive du Domaine et Tuile de Pain aux Olives 19 €

Truite en Bellevue, Mousseline Citronnée, Jeunes Pousses du Jardin,
Radis et Petit Pois 24 €

PLATS

Légumes du Jardin rôtis, jus de légumes corsés 26€

Turbot Rôti, Bayaldi de Légumes,
Sauce Vierge 36€

Duo d'Agneau, Purée d'Aubergine Fumée et Pignons de Pin,
Pressé de Pomme de Terre, Jus au Thym 39 €

Magret de Canard, Girolles Sautées,
Confit d'Echalotte et Jus Réduits 39€

NOS SPÉCIALITÉS À LA BROCHE

Poulet de Bresse AOP pour 3/4 personnes 120 €

Volaille de Mr Pons à Eyragues pour 3/4 personnes 110 €

Coquelet de Bresse pour 1 personne 32 €

Servi avec Carottes au Cumin,
Pommes de Terre Grenaille, Farce de Pain Persillés, Jus de Volaille

NOS ACCOMPAGNEMENTS 7 €

Salade Verte Vinaigrette
Miel Moutarde
Carottes au Cumin
Sauce Morilles

Gratin Dauphinois
Purée de Pommes de Terre
Pommes de Terre Grenaille
Frites Maison Croustillantes

DESSERTS 15€

Clafoutis Abricots,
Sorbet Abricot Verveine

Tarte Chocolat et Cerise,
Chocolat Guanaja 70%

Tarte Fine aux Pommes,
Glace Vanille