

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) 30.00 €
Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Menu Marché – En 3 déclinaisons (entrée, plat et dessert) 39.00 €

Menu Délice – En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert) 48.00 €

Menu Découverte – En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert) 58.00 €

Sélection de Fromages : Petite assiette : 7.00 € Grande Assiette 10.00 €

Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte 22.00 €
(entrée, plat et dessert)

ENTRÉES :

14.00 €

Salade Tiède de Légumes, Girolles et Secreto Grillé

Caille Grillée, Shiitake et Salicornes, Bouillon de Caille à la Citronnelle et Coriandre

Fleur de Courgettes Farcie aux Gambas et Déclinaison de Tomates

POISSONS :

24.00 €

Thon Blanc de Ligne Juste Saisi, Fine Ratatouille à l'Estragon,
Poulpes Grillés et Jus de Bouillabaisse

Poisson Sauvage Selon Arrivage, Couscous Epicé et Coques

VIANDES :

24.00 €

Epaule d'Agneau de la Crau Confite, Polenta aux Amandes et
Coulis de Poivrons Rouge

Suprême de Pintade Fermière « Chimichurri », Aubergines, Figs et Girolles

DESSERTS

10.00 €

Figs Confites à l'Anis Etoilé et Sorbet Verveine

Finger Cappuccino, Sorbet Chocolat et Cacahuètes Grillées

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets

Dans notre belle maison de maître de 1891, entre la place de l'Hôtel de Ville et le Château Saint-Hubert, nous vous accueillons du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner.

Nous vous recevons en toute simplicité sur notre terrasse à l'ombre de deux grands pins, ou dans l'une de nos deux salles d'intérieur,

Epicurien et amoureux des bonnes choses, le chef Stéphane Riss s'inspire des saisons, et travaille avec des producteurs locaux, pour vous servir une cuisine élaborée avec les meilleurs produits. La carte évolue au fil du temps, des arrivages et des envies du chef.

L'Eau

Un petit geste pour notre planète ! Nous avons fait le choix de l'eau filtrée CRYO, une eau pure, non salée, et microfiltrée sur place.

Cette eau au goût neutre n'a aucune incidence sur l'environnement, ce qui a pour objectif de limiter les transports, le stockage, la manutention, les déchets...


Eau Cryo servie à volonté (plate ou gazeuse)	2€ / personne
Eau Minérale Naturelle Plate « 808 » (Aix-en-Provence) 75cl	7.00 €
Eau Minérale Naturelle Pétillante « Châteldon » 75cl	8.00 €

Nos Suggestions au Verre

BLANCS :

A.O.C Côtes du Rhône - Château La Font du Loup « Signature » 2021	6.50 €
A.O.C Lirac - Château Mont Redon 2021	8.00 €
I.G.P Principauté d'Orange « Viognier » Domaine de la Janasse 2021	8.00 €
A.O.C Saint-Véran - Domaine du Clos de la Boisserolle 2018	10.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2020	10.00 €

ROUGES :

A.O.C Côtes du Rhône - Château La Font du Loup « Signature » 2021	6.50 €
A.O.C Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2020 	7.50 €
A.O.C Cairanne « Les 3 Terroirs » - Domaine Boisson 2020	7.50 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2019	10.00 €
A.O.C Saint-Joseph « Silice » - Domaine Coursodon 2020	10.00 €

ROSES :

A.O.C Côteaux d'Aix en Provence - Château Revelette 2020 	7.50 €
--	--------