

« Entrée - Plat » 34.00 €

« Plat - Dessert » 30.00 €

Uniquement au **DEJEUNER** (sauf samedi et jours fériés)

« Marché » - Entrée, Plat et Dessert 46.00 €

« Délice » - 2 entrées, Plat et Dessert 55.00 €

« Découverte » - 2 entrées, Poisson, Viande et Dessert 65.00 €

***L'EAU est un bien rare et précieux, notre EAU Filtrée CRYO vous est
mis à disposition gratuitement***

« Enfant - de 10 ans » - (Entrée, Plat et Dessert) 25.00 €

Servi en petite portion au choix à la carte

Les Entrées

-Soupe Froide de Yaourth, Prunes, Daurade à la Flamme et Poulpe Grillé

-Echine de Cochon Ibérique Grillée, Pressé de Butternut au
Raz El Hanout et Shiitake

Les Plats

-Rouget à la Plancha, Légumes d'Une Soupe Au Pistou Mijotés dans un
Bouillon de Coquillage, Fregola Sarda et Basilic

-Suprême de Pintade "Basse Température", Cromesqui de Petit Epeautre,
Girolles Fraîches et Sucrine

Fromage

Assiette de 6 fromages + 12€

Les Desserts

(à choisir en début de repas)

-Autour de la Pomme, Caramel Beurre Salé et Glace Fromage Blanc

-Pavlova aux Prunes, Fromage Blanc et Sorbet Hibiscus

-Figues de Soliès Confites, Crémeux Pistache et Glace Amande Amaretto

LA TABLE DE SORGUES

Notre établissement ferme l'après-midi à **15h00** et le soir à **23h30** - **Merci de votre compréhension**

Prix Nets

« Starter - Main » 34.00 €

« Main - Dessert » 30.00 €

For **LUNCH** only (except Saturdays and Public Holidays)

« Marché » 3 courses (Starter, Main and Dessert) 46.00 €

« Délice » 4 courses (2 Starters, Main and Dessert) 55.00 €

« Découverte » 5 courses (2 Starters, Fish, Meat and Dessert) 65.00 €

Still and Sparkling Microfiltered Waters included

Children's Menu (under 10 years old) Served in a small portion of your choice from the menu (starter, main course and dessert) 25.00 €

Starter

-Cold Cottage Cheese Soup, Plum, Marinated Sea Bream and Grilled Octopus

-Grilled Iberian Pork Neck, Butternut With Raz El Hanout and Shiitake Mushroom

Main

-Grilled Red Mulet, Vegetable From A Soup "Au Pistou" Cooked in A Clams Broth, Fregola Sarda And Basil

-Roasted Guinea Fowl Breast, Spelt Wheat Croquette, Girolles Mushroom and Sucrine

Cheese - Plate of 6 cheeses + 12€

Desserts

(are to be chosen at the beginning)

-Apple and Salted Caramel Dessert, Cottage Cheese Ice Cream

-Plum and Cottage Cheese Pavlova, and Hibiscus Sorbet

-Candied Figs From Soliès, Pistachio Cream and Almond Amaretto Ice Cream

LA TABLE DE SORGUES

Notre établissement ferme l'après-midi à **15h00** et le soir à **23h30** - **Merci de votre compréhension**

Prix Nets