

LA CARTE DEJEUNER

ENTRÉES

AJO BLANCO ET CEVICHE DE DAURADE 12€

Ajo Blanco, ceviche de daurade, glace à la roquette

SALADE DE BOEUF FAÇON THAÏ 10€

Salade de boeuf façon thaï, oignons crispy

OEUF PARFAIT, BROCOLIS ET CACAHUÈTES 9€

Oeuf parfait, purée de brocolis au satay, cacahuètes

PLATS

POISSON DU JOUR, FIGUES ET OLIVES 21€

Poisson du jour, mousseline de courgettes, sauce vierge de figues, olives et pignons de pin

GNOCCHIS CROUSTILLANTS, NOISETTE, FÊTA, CITRON CONFIT 19€

Gnocchis croustillants, coulis d'épinard au beurre noisette, noisettes, fêta et citron confit

PIECE DU BOUCHER 22€

Pièce du boucher, pommes de terre mitrailles, béarnaise maison, jus de viande

DESSERTS

DUO DE FROMAGES 8€

Duo de fromages de "La fromagerie de Lorgues"

FRAMBOISES ET ESTRAGON 9€

Tartelette à la framboise, gel de framboise et crémeux estragon

NECTARINE ET MIEL 8€

Nectarines jaunes rôties, granola, mousse de miel

LUNCH CARTE

STARTERS

AJO BLANCO AND SEA BREAM CEVICHE 12€

Ajo Blanco, sea bream ceviche, rocket ice cream

THAI-STYLE BEEF SALAD 10€

Thai-style beef salad, crispy onions

PERFECT EGG, BROCCOLI AND PEANUTS 9€

Perfect egg, broccoli satay purée, roasted peanuts

MAINS

FISH OF THE DAY, FIGS AND OLIVES 21€

Daily fish, silky zucchini purée, fig and olive vierge sauce with pine nuts

CRISPY GNOCCHI, HAZELNUTS, FETA AND PRESERVED LEMON 19€

Crispy gnocchi, spinach and brown butter coulis, toasted hazelnuts, feta and preserved lemon

BUTCHER'S CUT 22€

Butcher's cut, baby potatoes, house-made béarnaise, meat jus

DESSERTS

CHEESES 8€

Cheeses duo from "La fromagerie de Lorgues"

RASPBERRY AND TARRAGON 9€

raspberry tartlet, raspberry gel and tarragon cream

YELLOW NECTARINES AND HONEY 8€

Yellow roasted nectarines, crunchy granola, and honey mousse