

## **LES ENTREES ET PETITS PLATS 8 euros**

Soupe de légumes ou poisson maison à la ciboulette

Mesclun de salade et de fruits saison au basilic

Croquant de chèvre au cranberries figues et amandes

Filet d'anchois doux marinés à la Provençale

Assortiments de tapenades d'olive et de légumes

Foie gras maison aux cranberries et Piment d'Espelette

Poêlée d'escargots au Pistou

Carpaccio de Saint Jacques au Pistou et Citron vert

## **LES PLATS et GRANDES SALADES**

Panache de grillades de poissons frais au Pistou **24€**

Poêlée de Gambas ou St jacques au Pastis **22€**

Grande salade de foie gras maison et filets de canard fumés et toast au chèvre chaud **16€**

Pièce de boucher de Bœuf et sa poêlée de légumes frais **16€**

Poisson du Jour au four et son riz Basmati aux légumes **15€**

Pièce de canard au pistou et sa poêlée de légumes frais **14€**

Filet de Poulet aux tomates confites et basilic et son riz **13€**

Tarte maison aux légumes frais et son mesclun **10€**

Plat du jour - jusqu'à épuisement seulement le midi **10€**

Salade Végétarienne ou Salade du Jour **10€**

## **LES DESSERTS, GLACES ET SORBETS 8 euros**

Poêlée de fraises et framboises et sa glace lavande

Poêlée de fruits de frais et fruits sec et sa glace basilic

Gâteau au chocolat, sauce et glace vanille

Crème brûlée au parfum du jour

Sabayon de fruits gratinés

Café ou the bio gourmand

Tarte du jour et son sorbet

Salade de fruits maison

Crêpes maison à la marmelade d'orange