



**MENU DU TERROIR AU TARIF DE 53 € T.T.C**

**Entrée / Plat / Fromages / Dessert**

**MENU DU GOURMET AU TARIF DE 60 € T.T.C**

**Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert**

**Préssé de Volaille**

**Foie Gras du Moment**

**La St Jacques**

**&&&&**

**Poisson du moment**

**&&&&**

**Ris de veau/ façon meunière**

**Pigeon d'Onjon crumble pignons de pins, jus court**

**&&&&**

**Chariot de fromages affinés de nos producteurs locaux**

**&&&&**

**Craquant moelleux chocolat bio 70% crème glacée vanille**

**Pommes Poires**

**Soufflé chaud au chocolat bio 70% crème glacée vanille**

**Black Forest**

**Dessert autour du Miel de Chesley/Marron/Huile d'olive du Var**



## MENU DU MARCHE A 38 EUROS

*Entrée/Plat selon arrivage*

*Dessert suggestion de notre chef pâtissier*