



*Restaurant*

# *Menu du Marché*

**Du jeudi 18 Avril 2024  
Au Lundi 22 Avril 2024**

*Hormis les jours fériés et week-end  
Uniquement pour le déjeuner*

## **ENTREE**

Brioche perdue d'asperge blanche  
de notre ami Patrick Chabrier  
saumon fumé maison, beurre battu au citron

## **PLAT**

Rascasse rouge et Murex,  
crémeux d'artichauts de provence,  
espuma pommes de terre à l'ail doux,  
jus de barigoule

## **DESSERT**

Tartelette aux fraises parfumé à la passion,  
émulsion noix de coco, éclats de gavotte,  
sorbet fraise

\*\*\*\*

Mignardises

\*\*\*\*

Chariot de Friandises

**Menu à 58 € ( Entrée-Plat-Dessert )  
Supplement Cave à Fromages 18 €**

**Formule Boissons à 25 €  
Incluant par personne**

2 verres de vin,  
½ eau Cryo plate ou gazeuse,  
1 boisson chaude



*Restaurant*

## *Déjeuner Gourmand*

*Hormis les jours fériés et week-end  
Uniquement pour le déjeuner*

Au gré de nos inspirations et des produits de notre terroir. Nous vous proposons un voyage culinaire signé Jérôme Nutile.

Au travers de notre menu suggéré

En 2 escapades gourmandes

Prélude Gourmand

\*\*\*

2 escapades gourmandes

\*\*\*

Pré-dessert

\*\*\*

Dessert  
À choisir dans la carte

\*\*\*

Mignardises et friandises

**85 euros**