



Pour Débuter...

Asperges Vertes du Potager	13,90€
Espuma au Parmesan / Dés d'Anguille Fumée	
Focaccia comme une Pissaladière	13,50€
Confit d'Oignons du Domaine / Sardines de Méditerranée / Mesclun	

Pour Suivre...

Filet de Poisson selon Arrivage	18,50€
Purée de Carottes au Gingembre / Polenta / Bonbon de Blette / Vierge aux Aromates	
Filet Mignon de Porc	16,50€
Cuit à Basse Température / Artichauts de Provence Crus et Cuits / Ecrasé de Pommes de Terre aux Olives / Jus à l'Ail du Domaine	
Salade Gourmande	15,50€
Mesclun / Jambon Cru / Toast de Chèvre Chaud au Thym / Tomates Cerises	
Plat du Jour	12,00€
Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi	

Dans un soucis de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix Nets et Service Compris.



La Pause Fromagère...

Fromage de Chèvre Crémeux

De la Ferme du Régagnas à Trets

7,00€

Pour Plore...

Instant Gourmand

Assortiment de desserts du Moment / Café de la Maison « Lavazza »

11,00€

Verrine Fraîcheur

Aux Fraises du « Potager du Mistral » en Gelée / Crème Mascarpone

7,50€

Bavarois « Mojito »

Biscuit Cuillère Parfumée au Rhum / Mousses Citron et Menthe Fraîche

7,00€

Dessert du Jour

Communiqué de bouche à oreille.. Uniquement du mercredi au vendredi midi

4,50€

Coupe 2 ou 3 Boules au choix

4,50€ ou 6,00€

Sorbets de Mr Casalini : Citron / Rosé « Simone » / Framboise

Glaces de Mr Casalini : Café / Vanille / Fraise / Pistache / Chocolat / Noisette

Le Pichoun...

Viande ou Poisson + Sirop + Glace au choix

10,50€

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets – Service compris



Menu Gourmand

28€

Asperges Vertes du Potager

Espuma au Parmesan / Dés d'Anguille Fumée

Ou

Focaccia comme une Pissaladière

Confit d'Oignons du Domaine / Sardines de Méditerranée / Mesclun

Filet de Poisson selon Arrivage

Purée de Carottes au Gingembre / Polenta / Bonbon de Blette /
Vierge aux Aromates

Ou

Filet Mignon de Porc

Cuit à Basse Température / Artichauts de Provence Crus et Cuits /
Ecrasé de Pommes de Terre aux Olives / Jus à l'Ail du Domaine

Verrine Fraîcheur

Aux Fraises du « Potager du Mistral » en Gelée / Crème Mascarpone

Ou

Bavarois « Mojito »

Biscuit Cuillère Parfumée au Rhum / Mousses Citron et Menthe Fraîche

A votre demande, un accord mets et vins est disponible sur conseils de nos serveurs.
Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.
Prix nets – Service compris