



Pour Débuter

Salade d'endives, poires, noix grillées 12.00 €

Tomme de chèvre du jas d'Espinasses (Tourves)

Pieds de cochon désossés et panés 12.00 €

Légumes de notre potager picklés

Pour Suivre

Tentacules de poulpes en daube 25.00 €

Poireaux, pois chiches et poivrons aux épices orientales

Paleron de bœuf façon pot au feu 25.00 €

Navets, pommes de terre et carottes en bouillon, purée de panais à la moutarde

Risotto de sarasin grillé 23.00 €

Champignons farcis à la tomme de vache et aux épinards

Plat du Jour 14.00€

Communiqué de bouche à oreille. Uniquement du Mercredi au Vendredi midi

Le Pitchoun

Poulet ou Poisson / Poêlée de Légumes

Lasagnes mozzarella tomate 13.50 €

+ Boisson au choix - Glace au choix ou Brownie au chocolat



La Pause Fromagère

Fromage frais de chèvre du Jas des Espinasses à Tourves	7,00 €
Fromage frais de brebis du jas des Espinasses à Tourves	
Tomme de chèvre du jas des Espinasses à Tourves	

Pour Conclure

Instant Gourmand	12.00€
-------------------------	--------

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

Pavlova	8,00 €
----------------	--------

Brunoise de kiwi et kaki marinée dans un sirop parfumé, crème chantilly

Rocher au chocolat revisité	9,00 €
------------------------------------	--------

Mousse au chocolat noir, insert ganache chocolat praliné, sablé breton

Dessert du Jour	5,00 €
------------------------	--------

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

Glaces Maison Casalini

Coupe Estivale Citron / Fraise / Framboise / Limoncello	8,00€
---	-------

Coupe Gourmande: Chocolat / Noisette / Chantilly / Pralines aux cacahuètes	8.00€
--	-------



Menu Gourmand

34 €

Salade d'endives, poires, noix grillées
Tomme de chèvre du jas des Espinasses (Tourves)

Ou

Pieds de cochon désossés et panés
Légumes de notre potager picklés

Tentacules de poulpes en daube
Poireaux, pois chiches et poivrons aux épices orientales

Ou

Paleron de bœuf façon pot au feu
Navets, pommes de terre et carottes en bouillon
Purée de panais à la moutarde

Ou

Risotto de sarasin grillé
Champignons farcis à la tomme de vache et aux épinards

Pavlova

Brunoise de kiwi et kaki marinée dans un sirop parfumé, crème chantilly

Ou

Rocher au chocolat revisité
Mousse au chocolat noir, insert ganache chocolat praliné, sablé breton

La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

Dans un souci de qualité/fraîcheur, les plats et accompagnements peuvent être modifiés en cours de service.

Prix nets – Service compris