

« Se faire plaisir »

A base de produits locaux et de légumes de saison. Notre cuisine est ensoleillée comme la Provence

Nous proposons 4 soirs par semaine (mardi, mercredi, vendredi et samedi) sur réservation, un menu unique et toujours différent, concocté par la maitresse de maison.

Nos plats sont inspirés de recettes familiales revisitées au goût du jour, préparé avec des produits sélectionnés avec soin, majoritairement bio. Vous dînerez autour de la piscine, le service est simple et convivial.

Menu à 39€

(Hors boissons)

Entrée, plat, fromage ou dessert,

Menu à 48€

(Hors boissons)

Entrée, plat, fromage & dessert,

Exemple de menu :

Salade d'asperges fraîches, œuf mollet et crumble de parmesan

Filet mignon de porc Ibérique rôti, sauce moutarde, légumes de saison,

Assiette de fromages affinés

Millefeuille aux framboises.

Sur chaque table vous trouverez une carte des vins de la région,

Nous pouvons adapter notre menu si vous avez un régime particulier, merci de nous prévenir à l'avance.

Avril - Mai

Le printemps est là, imminent, avec ses légumes primeurs et ses fines herbes. Alors que Mars annonçait la fin de l'hiver et le début du printemps, Avril est le 1er mois complet du printemps, les bourgeons s'ouvrent et le climat se réchauffe. Avril permet d'aromatiser ses assiettes car c'est le mois des herbes aromatiques ! Le printemps est la saison du fromage de chèvre. On profite encore de quelques légumes d'hiver et on déguste les nouveaux qui pointent le bout de leur nez.

Les Légumes d'Avril :

* Asperges * Betterave * Carotte * Les Choux * Céleri * Herbes aromatiques *
* Oignon * Pomme de terre * Pois* Radis

Les Fruits d'Avril :

* Mangue * Orange Sanguine * Pomme * Pamplemousse * Rhubarbe

Les Viandes de Mars :

* Bœuf * Escargots * Magret de canard Poulet* Porc * Veau

Les Poissons d'Avril :

* Bar * Cabillaud * Maquereau * Morue * Seiche * Coquille Saint-Jacques

Les Fromages d'Avril :

Camembert * Coulommiers * Féta * Gorgonzola * Le fromage de chèvre *
Mascarpone Morbier * Parmesan * Roquefort * Salers * Tomme de Savoie