Menu à 42€

Prix à la carte

Champignon *15€*
Panna cotta aux cèpes, cacao, café, sous-bois par Quosentis

Butternut *14€*
En déclinaisons, brousse de vache, pomme, gingembre, curcuma

Aubergine *16€*
Caviar d'aubergines épicé, granola salé, bresaola, oignon rouge

Poisson d'arrivage *27€*
Variations autour de la betterave, haricot rouge, guacamole de brocolis,
Glacis aigre-doux

Cochon *28€*
Longe fondante, potimarron, poire, ail noir, champignons

Proposition végétale *26€*
Galette de quinoa, feta, toum (crème d'ail), salade de chou rouge, noix de cajou

Fromage *12€* (*supp. 6€ menu)*
Assortiment de fromages de la fromagerie *« Forestier »* à Sanary-sur-Mer,
confiture et jeunes pousses

Quetsches *11€*
Makis vanillés, quetsches confites, glace à la cannelle, cacahuètes

Agrume *11€*
La simplicité d'une tarte, glace thé Earl Grey au lait d'amande

Chocolat *11€*
Oqo 73% de la maison Valrhona, grué de cacao, panais en déclinaisons

- TAXES ET SERVICE COMPRIS -
Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, de saison et pour la plupart locaux

Menu du midi

Servi tous les jours, hors jours fériés

(voir ardoise)

Menu entier 32€

Entrée+ Plat / Plat +Dessert 29€

Pour les petits gourmands 14€

Suprême de volaille ou Poisson du jour

Garniture du moment

Brownie maison avec Glace vanille ou chocolat

Sirop Monin au choix

- TAXES ET SERVICE COMPRIS -

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais, de saison et pour la plupart locaux

Merci à nos collaborateurs et à nos amis…

Aux vignerons provençaux, au moulin à huile du Piémont de Garlaban, à la boulangerie L'Atelier de Dédé, à Julie @*Quosentis* pour ses extraits naturels d'exception, à l'artisan varois Fictile céramique, à l'atelier Rire et Grandir et à beaucoup d'autres…

Nous remercions le terroir méditerranéen de nous offrir des produits et des paysages d'exception qui nous inspirent chaque jour…

Et aux gens auxquels on ne dit jamais assez qu'on les aime, … Merci à nos amis et à nos familles !

C'est ça LARD de vivre

Fabien et Stefani