Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

Entrées

Tortellini de "veau à la Marjolaine"

Coulis de tomates et condiments, Jus aux cèpes secs

La tarte aux tomates

Crème de fromage de chèvre du Vallon, pousses de salade à l'huile d'olive

Risotto Petit Epeautre de l'ami Bertrand

Champignons du moment, petits pois, persil et estragon, jus de rôti

La soupe au pistou de tradition

Pommade "Comme ma grand-mère"

Plats

La pêche du jour aux légumes du jardin

Jus d'arêtes à la Nepita

Le mijoté du jour en Provence,*

Un classique de la cuisine bourgeoise

Les Petits Farcis de Provence*

Coulis de tomates du jardin, salade à l'ail

Agneau farci "Façon chasseurs" *

Garniture du moment, jus à la sarriette

(Plat à partager pour 2 pers min, supplément 8€/pers)

Desserts

Fromages de pays

Confiture maison et miel

Mariage du chocolat et Caramel beurre salé

Biscuit chocolat/praliné cacahuètes, glace macadamia

Fraîcheur d'abricots confits au miel de la Loubé

Biscuit moelleux amandine et chocolat blanc au thym

Tatin de pêches

Glace à l'huile d'olive, jus de pêche cru à la verveine

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour.

*Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France ou CE

“Notre cuisine de Provence “
Par Romain Bonhomme
aux fourneaux
Accompagnés de Mathias Dandine

A Partager

Anchoïade de légumes	22,00€
Planche de charcuteries de notre sélection	22,00€
Planche de fromages de notre sélection	22,00€
Panisses de Provence, crème de poivrons	16,00€

Menu du Baguier

39,00€ par personne

du mercredi au vendredi, midi et soir

Plat + Dessert

Suggestions annoncées
de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

Menu Minot

23,00€

Un sirop à l'eau

*

Suprême de volaille,*

et sa garniture de saison

*

Une boule de glace, et sa gourmandise

Entrée 22,00€ -

Plat 36,00€ -

Dessert 14,00€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour

*Origine des viandes: nos viandes sont d'origine France ou CE