

**Menu du Marché**

***Tomates de Pays***

Farcies d'un tartare de thon, aromates

-

***Volaille fermière***

Suprême rôti, variétés de courgettes, jus au serpolet

Ou

***Maigre de corse***

Etuvé, fenouil & citron confit

-

***Pêches plates à maturité***

Verveine, sorbet plein fruit

**49 €**

2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café  
(Déjeuner du Mercredi au Vendredi)

Tous nos prix sont nets – Service compris  
La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil  
Règlement acceptés- CB – Amex- Espèces

**Eté ...**

***Courgette Fleur Philippe Auda***

Farcie, velouté concentré, à crue, d'autres marinées aux aromates

-

***Foie frais de canard Robert Dupérier***

Artichauts violets cuits et crus, condiment barigoule

-

***Rouget de roche***

Aubergines de Pays en texture, bouillon de roche

-

***Agneau du haut Var***

Côte & filet rôti, blettes mozaic, ail frais, jeune navet

-

***Cerises de Pays***

Pochées-farcies, soupe glacée à l'amande douce, marjolaine

-

***Noisettes bio de Puget***

Cacao, praliné, crème glacée

**Menu 88 €**

2 entrées- poisson ou viande – dessert au choix

**Menu complet 118 €**