

MENU UNIQUE

24 €

(Tous les soirs; samedi et dimanche midi)

Plateau de crudités provençales

(Tapenade, brandade de morue, pois chiches au cumin, thonade, tomate au basilic, caviar d'aubergine, moule à l'estragon, poivrons à l'huile d'olive, etc...)

Daube de Lourmarin

(Daube de bœuf aux noix)

Ou

Estoufado

*(Epaule d'agneau dégraissée avec une purée d'olive noire et d'oignons, REMPLACÉE PAR
LE GIGOT D'AGNEAU LE DIMANCHE MIDI)*

Ou

Truite du vivier

Ou

Plat du jour

(Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et d'un légume)

Dessert maison au choix

Pour 3€ supplémentaires, une salade à l'ail ou sans ail ainsi qu'une assiette de fromages vous est proposée entre le plat et le dessert

Prix service compris ; Boisson non comprise ; Origine de la viande :

Boeuf : France ou Allemagne, Agneau : France ou Espagne, Veau : Hollande, Porc : France