



Menu Salades Gargantua

Salade + Dessert 24€

Salade des Landes

Mesclun de salades, lardons, foie de volaille, gésiers confits, jambon cru, magret fumé, pignons de pin et croutons

Salade du Chef

Mesclun de salades, œuf poché, toasts tapenade, caillette provençale, amandes grillées et croutons

Salade de Chèvre Chaud et Pain Grillé

Mesclun de salades, tomates, chèvre chaud et pain grillé

DESSERTS

Crème brûlée saveur lavande

Mi-cuit au chocolat noir et son sorbet à la framboise

Fondant au marron et glace vanille bourbon

Glace du Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, coulis chocolat, chantilly)

Coupe glacée berlingot (sorbet abricot du Roussillon et framboise, éclats de berlingot, chantilly)

Coupe Glacée 2 parfums au choix (Crèmes glacées : vanille bourbon de Madagascar, chocolat, pistache de Sicile, miel des Alpes, Sorbets : abricot du Languedoc Roussillon, citron vert des Amériques, framboise, fraise senga, pêche de vigne des monts du Lyonnais)

Café Gourmand (Café, crème brûlée, mi-cuit, Mini baba au rhum) supp 3.50 €



MENU GOURMAND

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.50€

Entrée + Plat + Dessert Supp 3.00€

ENTREES

Gaufre à la patate douce, saumon mariné et chèvre frais

Foie Gras de Canard mi-cuit maison au Beumes de Venise supp. 3.50€

Salade des Landes

Salade de Chèvre Chaud et son Pain Grillé

Tatin d'endives et andouillette de canard

PLATS

Estouffade de Veau à la Provençale

La pièce du boucher Bœuf de montagne

Parmentier au confit de canard, mesclun de salade

Gigot d'Agneau Rôti, Jus à la Sarriette supp. 2.50€

Pavé de cabillaud au chorizo et son beurre d'agrumes

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Les prix sont TTC et le service compris.



DESSERTS

Crème Brulée saveur lavande

Fondant au marron et glace vanille Bourbon de Madagascar

Mi-cuit au Chocolat noir et son sorbet à la framboise

Glace du Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, coulis chocolat, chantilly)

Coupe glacée berlingot (sorbet abricot du Roussillon et framboise, éclats de berlingot, chantilly)

Coupe Glacée 2 parfums au choix (Crèmes glacées : vanille bourbon de Madagascar, chocolat, pistache de Sicile, miel des Alpes, Sorbets : abricot du Languedoc Roussillon, citron vert des Amériques, framboise, fraise Senga, pêche de vigne des monts du Lyonnais)

Café Gourmand (Café, crème brulée, mi-cuit, Mini baba au rhum) supp 3.50€

A LA CARTE

Entrée au choix dans le menu Gourmand 16€

Plat au choix dans le menu Gourmand 20€

Dessert au choix dans le menu Gourmand 9€

Menu Enfant 14.50€ Midi et Soir jusqu'à 10 ans

1 Entrée ou 1 Plat aux choix dans le Menu Gourmand hors supplément

Dessert Offert

Les prix sont TTC et le service compris.



Salades Gargantua

14.50€

Uniquement le MIDI sauf le dimanche et jours fériés

Salade des Landes

Mesclun de salades, lardons, foie de volaille, gésiers confits, jambon de Bayonne, magret fumé, pignons de pin

Salade du Chef

Mesclun de salades, œuf poché, toasts tapenade, caillette provençale, amandes grillées et croutons

Salade de Chèvre Chaud et Pain Grillé

Mesclun de salades, tomates, chèvre chaud et pain grillé

Les prix sont TTC et le service compris.