



Nos planches " Les Essentielles "

Toutes nos planches salées sont accompagnées de jeunes pousses maraichères à l'huile d'olive.

Canard toi-même – 20 €

Magret de canard séché aux Parfums de Provence / Foie gras / Rillette de canard / parmentier de canard chaud / Confit d'oignon rouge au miel et figues / Cornichons.

Tête de cochon – 18 €

*Fines tranches de jambon cru / Andouillette / Rosette / Chorizo / Terrine aux herbes / Cornichons/beurre d'olive.
« Étable montilienne monteux »*

La Bergerie – 18 €

*Sélection de 6 fromages affinés sélectionnés par Josiane Déal – MOF 2004
Chutney d'ananas oignons et cumin.*

A l'abordage – 15 €

Saumon mariné aux agrumes et saumon fumé au foin maison, accompagné d'un beurre citronné.

La Poulaille – 14 €

Terrine maison / Rillette de poulet à l'ancienne / Suprême séché aux épices/cornichons et beurre d'olives.

Les tartinades provençale – 12 €

Caviar d'aubergine/compotée de courgette au basilic/confit aux deux tomates/ tapenade noire au parmesan/purée d'ail doux à l'amande et thym/ accompagnement baguettes tranchées, dorées.

La Normande – 15 €

Petit Camembert chaud / Pommes de terre grenaille.

Le 18-59 et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine "France ou UE" de tous les produits.