



La Formule « Rural »

Bistronomie du lundi au vendredi midi
Entrée, Plat, Gourmandise : 24€

Les Entrées

6€

Gaspacho d'asperges vertes et magret fumé, petits croutons dorés
Tartare de concombre, fromage frais, ciboulette, crabe
Salade chèvre chaud, salade, œufs durs, tomate, chèvre, parmesan

Les Plats Viande française

15€

Suprême de volaille fermière vapeur, écrasée de pommes de terre et coriandre, sauce poulette
Tartare de bœuf charolais 180 g, frites maison, salade
Demi-Magret de canard rôti, écrasé de choux fleur et cébettes et jus au porto
Tourte de saumon aux citrons confits et épinard, écrasée de courgette à l'ail et olives, crème de poutargue
Wok de crevettes et coques à l'ail, riz safrané

Les Incontournables Viande française

17€

Faux-filet Bio Grillé, accompagné de frites maison et mesclun à l'huile d'olive
AOC Provence

Risotto crémeux cuit au bouillon d'encre de seiche et citron confit, ciboulette et gambas rôties,
parsemé de copeaux de parmesan

19€

Les Gourmandises

6€

Crème brûlée vanille Bourbon, caramélisée à la vergeoise
Fondant au chocolat noir et glace chocolat
Tartelette aux deux bananes fraîches, confites, glace amarena
Crème prise au Malibu et ananas rôti





Pour L'Apéro

Focaccia au chèvre et huile d'olive AOP Provence	5€
La Planche Fermière, Magret séché, andouillette, terrine campagnarde, filet mignon de porc aux épices, beurre d'olives confites	15€
La planche fromagère 5 fromages vache, brebis, chèvre	15€
Croque Provençale, chèvre frais, parmesan, confit de tomate-ail gratiné au comté	5€

La Sélection du Chef

Freinet Italien Rosé Fruité et délicat, fruits rouges et pamplemousse	la coupe 8€
Domaine Mittnacht Frères Pinot Gris 2019 Vin Blanc, frais aux notes florales et épicées	12cl/8€
Terre de Brézé Saumur Blanc Exmuros 2019 Charnu et Textural en bouche et une belle fraîcheur	12cl/6€
Mercurey Domaine Michel Juillot 2019 Belle texture aux arômes de fruits rouges	12cl/12€

