



La Formule « Rural »

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

Les Entrées

6€

Gaspacho d'asperges vertes et magret fumé, petits croustons dorés
Pressé de taureaux aux herbes fraîches, salade
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 poulet
Tartare de bœuf charolais 180 g, frites maison, salade
Demi-Magret de canard rôti, écrasé de choux fleur et cébettes et jus au porto
Wok de crevettes et coques à l'ail, riz safrané
Pavé de truite cuite au four, fine ratatouille jus à l'olive

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
Coupe Glacée chocolat, amarena, vanille, coulis d'ananas
Clafoutis à la framboise, crème glacée au fromage blanc





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€ |

