

LA PLAGE AUX HERBES

DE 12H00 À 14H00 ET 19H30 À 21H30

« TAPAS » APÉRO :

* VARIATION AUTOUR DE 4 TARTINADES	14 €
* PLANCHE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUE	36 €
* PLANCHE DE LA MER	36 €
* CAVIAR D'AQUITAINE ET SES BLINIS (30 GR)	74€

NOS ENTRÉES:

* FLEUR DE COURGETTE (FAM. GRANIER) DE FONTANES, FARCIE DE BRANDADE, SAUCE VIERGE	19€
* SOUPE DE MELON, TARTINE AUTOUR DU MELON ET JAMBON	17€
* CLUB SANDWICH DE HOMARD À L'ABSINTHE, SALADE DE FENOUIL (SUPPL. 5€ POUR LES DEMI-PENSIONS)	28€
* SALADE DE POMME DE TERRE ET D'ENCORNETS DE MÉDITERRANÉE, TUILE DE PAIN AU CITRON	24€
* OS À MOELLE RÔTI, MÉLANGE PROVENÇAL	18€

NOS PLATS ET GRILLADES :

* CANON D'AGNEAU RÔTI, CROQUETTE D'AUBERGINE À L'OLIVE NOIRE, PISTOU DE ROQUETTE	24€
* FILET DE LOUP, CONCOMBRES POÊLÉS AU VINAIGRE DE XÉRES	26€
* FILET DE BOEUF RÔTI, TERRINE DE POMME DE TERRE AU LARD (SUPPL. 5€ POUR LES DEMI-PENSIONS)	29€
* RISOTTO D'ÉPEAUTRE DU VENTOUX À LA TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ VÉGÉTARIEN	26€

SUPPLÉMENTS

* ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES MAISON	7 €
* ASSIETTE DE SALADE VERTE	5 €

MENU ENFANT:

* SELON PRODUIT DU JOUR ET POT DE GLACE VÉGÉTALE	17 €
---	------

DESSERTS EN VUE D'UNE MEILLEURE ORGANISATION, NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR NOUS FAIRE CONNAÎTRE VOTRE CHOIX DE DESSERT AU MOMENT DE LA COMMANDE.

* FROMAGE MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET AUX HERBES	12 €
* FINANCIER AU CHOCOLAT DU MEXIQUE, INFUSION PARFUMÉES AUX FEUILLES DU JARDIN	12 €
* DÉCLINAISON AUTOUR DU FRUIT ROUGE, BISCUIT ÉPONGE	12 €
* TARTELETTE DE NECTARINE, SORBET PÊCHE VÉGAN	12 €
* NOUGAT GLACÉ AUX AGRUMES ET SÉSAME, SORBET ORANGE	12€
* ASSORTIMENT DE GLACES VÉGÉTALES EN POT (MAISON SÏBA)	7 €



Tous nos plats sont faits maison