

*Menu à emporter à partir du 15 octobre*

35€

*Le foie gras de canard, poché un vin épicé puis pressé, gelée de figues, compote de figue vanillée (+5€)*

*Ou*

*Le maquereau, saisi à la flamme, salade d'algues, pâte de citron*

---

*Le poulet du Luberon, suprême contisé au beurre d'herbes, les cuisses confites dans l'idée d'un chou farci, purée de butternut à la sauge*

*Ou*

*Pavé de cabillaud, pomme de terre, soupe de poisson et rouille..*

---

*Rouge mademoiselle, Croustillant chocolat noir, mousse de lait et confit de framboise*

*Ou*

*Craquelin vanille / passion, Choux au cœur onctueux de fruits de la passion, ganache montée à la vanille bourbon.*