



*Parce que nous nous engageons à promouvoir les produits frais et de saison, les producteurs locaux, nos richesses, notre culture...  
Ma philosophie de la cuisine. SL*

Tout en harmonie...  
accord Mets & Vins

### Découverte de la vigne 35 euros

Pour accompagner votre menu surprise 3 plats – 3 Verres

### Balade dans les vignes 46 euros

Pour accompagner votre menu surprise 4 plats – 4 Verres

### Expérience sensorielle 58 euros

Pour accompagner votre menu Saveurs Côtiers - Vins et thé – 5 Verres

Prix nets exprimés en euros. Service compris





## *Surprise du Marché*

*selon mes coups de cœurs et achats quotidiens, pour votre plaisir. SL*

Une entrée, un plat et un dessert 48 €

Une entrée, deux plats et un dessert 68 €

(supplément fromages 10€)

## *Sauveurs Côtiers 89 €*

Gamberonis de Méditerranée, quinoa au jus de crustacés, velours d'agrumes

•

Tartare de bœuf Polmard, Huitre Tarbouriech écume d'eau de mer

•

Loup grillé, délicate sauce vierge à la truffe du Haut-Var

•

Poitrine de cochon du Cantal, jus corsé, encornets du pays, épeautre au poivron doux

•

Sélection de fromages affinés par Josiane Deal

•

Abricots rôtis au miel de romarin, glace pistaches torréfiées

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives