

Entrée/Plat

21.90€

Hors dimanche et jour férié

Plat/Dessert

22.90€

Hors dimanche et jour férié

Menu Plaisir

(entrée/plat/dessert)

24.90€

(uniquement les soirs et week-ends)



Tous nos plats sont
faits maison

Les entrées

Cassolette de ravioles au parmesan 14€

Salade du chef (Mélange de salade, médaillon du buisson au foie gras, magrets fumés, tomates et fruits frais) 16€

Salade de chèvre frais (mélange de salade, chèvre frais, chutney de figues, noix, lardons fumés, croûtons, tomates cerises) 14€

Vol-au-vent aux queues d'écrevisses rouges et petites crevettes roses 14€

Les plats (poissons ou viandes suivant arrivage)

Dos de cabillaud et sa sauce à l'estragon, risotto crémeux 22€

Confit de canard « Maison Arvouet » et ses pommes sautées 18€

Suprême de pintade « fermière » aux écrevisses et écrasé de pommes de terre 18€

Tranche de cœur de gigot d'agneau des Alpilles rôti, jus au thym 18€

Araignée de bœuf « race à viande française » (200gr) 20€

(Sauce au choix : poivre, échalotes, barbecue, roquefort)

(Accompagnement : pommes sautées, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive ou légumes du moment)



Les fromages et desserts

Chèvre mariné à l'huile d'olive et mesclun 6€

Fromage blanc de campagne (miel ou crème de marron "IMBERT" ou cerise Amarena "FABBRI") 6€

Banana split du 3B (banane, sorbet banane, chantilly maison, amandes grillées, caramel) 7€

Pavlova aux fruits de saison et fruits secs 7€

Les fameux canelés façon profiteroles 7€

Tiramisu parfumé au spéculoos 7€

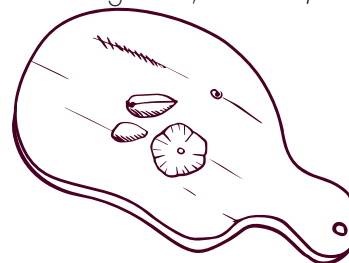
Tarte au citron meringuée 7€

Vacherin « façon Julie » parfumé à la vanille 7€

Trio de glaces ou sorbets « MOVENPICK » et chantilly maison 7€

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane, caramel, rhum raisin, noix de coco, menthe-chocolat.

Sorbets : mangue, citron, framboise, cassis, coing.



LISTE DES ALLERGÈNES AFFICHÉE À LA CAISSE

Un plat minimum par personne

Droit de couvert : 5€

(Prix nets et service compris)