

The image shows a restaurant interior with a rustic yet elegant feel. The ceiling features exposed wooden beams and several large, white, conical pendant lights. The walls are made of light-colored stone or plaster. In the foreground, a round table is set with a white tablecloth, black metal chairs, and a centerpiece of white flowers in a glass vase. The table is set with plates, glasses, and silverware. In the background, more tables are visible, some with white tablecloths and others with red and white patterned tablecloths. A window on the right side has floral curtains. The overall atmosphere is warm and inviting.

NOTRE RESTAURANT

NOS FORMULES

LE MENU DE SAISON

Il se compose d'une entrée d'un plat et d'un dessert, eaux minérales et cafés à discrétion. Vous pouvez préalablement choisir vos plats dans la carte pour tout le séminaire ou nous laisser faire.

LE BARBECUE

Pour 12 personnes au minimum, nous grillerons devant vous, différentes viandes, un beau poisson, et cuirons à l'étouffé des légumes complétés par des salades, à volonté. Un dessert, complétera le repas ; le rosé de Provence sera sur table. A partir de 30 personnes nous ferons appel, s'il est disponible, à notre confrère Kobus Botha pour un magnifique Braï Sud-Africain www.mysouthafrica.fr

POUR LES AMATEURS

Grandes viandes, carré d'agneau de Sisteron, côte à l'os maturée, ou de beaux poissons retour de pêche, une cuisine au plus près de la saveur, pour une même table. Devis sur demande.

LE PARTAGE

Autour d'une grande table d'hôtes, entre vous, dans les anciennes écuries, un menu unique, cuisiné dans de grands plats dont vous assurerez le service pour au minimum 8 convives.





NOTRE CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

- Gaspacho de tomate et concombre, sorbet au cabécou
- Melon de Cavaillon et chiffonnette de Parme
- Tartare de daurade au citron vert
- Salade de crevettes marinées, tartare de tomate et poivron, en feuille de brick
- Terrine de poulet et lard paysan
- Terrine de poivron doux mariné et mascarpone
- Burrata crémeuse, roquette, vinaigrette aux agrumes
- Œuf mollet et légumes croquants

LES PLATS

- Ravioles à la truffe blanche
- Magret de canard, pêche de vigne rôtie, roquette et vinaigrette à la coriandre
- Millefeuille d'épaule d'agneau à la patate douce, mesclun d'herbes folles
- Pavé de bœuf poêlé, pomme de terre grenaille en cocotte, sauce bordelaise
- Pastilla de poulet mariné au thym, brochettes de légumes
- Pavé de veau tranché dans le quasi, fenouil et mangue rôtis aux épices
- Dos de cabillaud, purée à l'huile d'olive
- Encornet juste grillé, persillade, riz parfumé
- Saumon confit maison, salade tiède de pommes de terre nouvelles, crème citronnée

LES DESSERTS

- Nougat glacé aux fruits confits et nougatine
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Tarte au citron meringuée
- Martiniquais : biscuit Joconde, mousse pomme-passion
- Assortiment de sorbet
- Fromages affinés
- Soufflé glacé au mascarpone et fruits rouges
- Fraises et crème fraîche d'Isigny