

Le petit bouchon perdu... 26€

Entrées :

-Gaspacho de petits pois et menthe, textures carotte

P&G: Un velouté froid de petits pois et textures carottes : crue, cuite ... ca sent le printemps !

Ou

-La salade Piémontaise dans un esprit Provence

P&G : Pommes de terre, dés de jambon, sont les bases de la Piémontaise, on y a ajouté : tomates séchées, basilic....

Plats :

-Mignon de cochon, polenta crémeuse ; Saucisse fumée et courgette

P&G: La saucisse et la courgette sont ajoutées en brunoise dans la polenta

Ou

-Petits farcis version marine ! Tomates et courgettes farcies d'une brandade

P&G: On a remplacé la farce habituelle à base de viande par une farce à base de morue et pommes de terre

Desserts :

-Crème brûlée du jour

Ou

-Brownie au chocolat noir, noisettes et crème anglaise au pop corn

Info ...

P&G : Nous tenons à votre disposition une carte reprenant tout [les allergènes](#)

Tous nos plats sont faits maison

Pour les origines des viandes et poissons, voir [tableau du marché](#)

-Pour tout changements de garnitures, sauces, nous serons heureux de répondre à vos attentes

-Notre cuisine étant composée de produits frais, nous restons tributaires du marché

-Pour tout soucis avec un plat, vin ..., n'hésitez pas à nous en faire part

Au Lavandou ... 32€

Entrées :

-Cromesquis de chèvre, salade d'endives et noix, huile d'olive fruitée noire

P&G : Un chèvre chaud en coque de noix, accompagné d'une salade d'endives et d'une huile fruitée noire pour la douceur

Ou

-Tartare de bœuf Provençal, siphon mayo basilic

P&G: Pour les fans de tartare : tomates séchées, courgettes, poivrons, pistou... Et une mayonnaise au siphon

Plats :

-Parmentier de canard aux olives noires, cocotte de légumes de saison

P&G: Le moelleux d'une purée maison, et le fondant d'une cuisse de canard confite dans sa graisse, que demander de plus ?

Ou

-Encornets snackés, trois saveurs de riz et piperade au chorizo, jus d'une ratatouille

P&G: Les encornets sont quadrillés puis passés à la plancha, accompagnés d'une piperade (lamelles de poivrons et tomates) Le riz est composé de trois différentes sortes

Desserts :

-Mousse chocolat blanc, crumble cacao et fraises

P&G: Un mélange détonnant que le chocolat blanc et la fraise, le crumble apporte le craquant

Ou

-Savarin imbibé de Manzana, Granny Smith et sorbet pommes vertes

P&G: Un vrai savarin imbibé d'une liqueur de pomme et le tout, présenté avec un sorbet pommes vertes signé par l'incontournable Gérard du palais des glaces !!

Ou

Les desserts du menu 26€

PRIX NET – SERVICE COMPRIS

Clin d'œil à la Farigoulette ... 38€

Entrées :

-Asperges blanches sauce suprême, chips de coppa

P&G: De jolies asperges sublimes par une sauce à base de fond de volaille et crème

Ou

-Salade Caesar au thon, résine de crustacés

P&G: Salade, croûtons, parmesan, mais ici, le poulet est remplacé par du thon coupé en cube et mariné dans de l'huile de sésame et pâte de crevettes

Plats :

-Aiguillette de Saint-Pierre, Frégola Sarda Primavera

P&G: La Frégola, se sont de petites pâtes rondes toastées, elles apportent un équilibre en bouche aux petits pois, et fèves qui composent la Primavera

Ou

-Filet de bœuf, dauphinois aux truffes et jus d'une daube

P&G: Impossible d'enlever ce plat s'en se faire gronder, alors on le laisse !!

Fromage :

-Chèvre frais et confiture du moment

P&G: La confiture artisanale provient de la maison des confitures à Gassin

Desserts :

-Planche gourmande

P&G: Pour finir sur une note sucrée, trois desserts suivant l'humeur du pâtissier

Ou

Les desserts du menu 26[€] et 32[€]

-Gaspacho de petits pois et menthe, textures carotte 12,50€

-La salade Piémontaise dans un esprit Provence 12,50€

-Cromesquis de chèvre, salade d'endives et noix, huile d'olive fruitée noire 15€

-Tartare de bœuf Provençal, siphon mayo basilic 15€

-Asperges blanches sauce suprême, chips de coppa 18€

-Salade Caesar au thon, résine de crustacés 18€

Nos Plats :

-Mignon de cochon, polenta crémeuse ;
Brunoise de saucisse fumée et courgette 17€

-Petits farcis version marine ! Tomates et courgettes farcies d'une brandade 17€

-Parmentier de canard aux olives noires, cocotte de légumes de saison 19€

-Encornets snackés, trois saveurs de riz et piperade au chorizo,
jus d'une ratatouille 19€

-Aiguillette de Saint-Pierre, Frégola Sarda Primavera 23€

-Filet de bœuf, dauphinois aux truffes et jus d'une daube 23€

Nos Desserts :

-Crème brûlée du jour 7.50€

-Brownie au chocolat noir grand cru, noisettes et crème anglaise au pop corn 7.50€

-Mousse chocolat blanc, crumble cacao et fraises 8.50€

-Savarin imbibé de Manzana, Granny Smith et sorbet pommes vertes 8.50€

-Planche gourmande 9.50€

Menu enfant 12^e :

Un sirop, un poisson ou steak haché , légumes aux choix , une glace

Nos Entrées :

