



FORMULES

Menu à 18 €
avec 1 entrée et 1 dessert

Menu à 25 € :
avec 1 plat et 1 dessert

Vin du Luberon compris

ENTRÉES

Délice de foies de volaille avec crouton et confiture de figues

Salade de gésiers

Salade de chèvre chaud

Tarte au fromage Maison

Tourte aux poireaux Maison

Tian aux épinards

Andouillette de Lauris flambée au Whisky et sa salade

Caillette de Lauris sur canapé et sa salade

PLATS

Pieds et paquets à la Provençale.

Civet de porcelet

Sauté de veau aux olives et aux champignons

Alouette sans tête

Cuisse de canard sauce au poivre vert

Volaille fermière aux langoustines



DESSERTS

Café Liégeois

Chocolat Liégeois

Pêche Melba

Coupe Colonel (*Supplément de 2€*)

Profiteroles

Glace Mystère

Ile Flottante

Crème brûlée nature

Crème brûlée au Cointreau (*Supplément de 2€*)

Sorbet 2 boules

Citron, poire, framboise ou passion

Glace 2 boules

Chocolat, vanille, café, Nutella, fraise, coco ou malaga

Pâtisserie Maison

Pour les gourmands, demandez le supplément crème Chantilly