



Menu du marché

Entrée, plat & dessert : 31€

Entrée & plat : 24€

Plat & dessert : 24€

Entrées

Salade grecque,

Bouquet de salades champêtre, feta, petits concombres, cébettes, tomates et origan frais .
(bio et végétarien)

Ou

Soupe froide de tomates,

ail frais, livèche et huile d'olive du moulin de Villevieille,
vinaigre de Xérès, copeaux de Parmesan, croûton et crème de pois chiches. (bio)

Plats

Légumes grillés à la plancha,

Vinaigre balsamique, gomasio, herbe et huile du moulin de Villevieille. (bio et végétarien)

Ou

Thon méditerranéen

Grillé rouge-saignant, anchoïade de légumes, pain de sésame fumé et tartiné à la crème de tarama. (bio)

Ou

Canard mulard de la ferme du Gubernat

Au olives vertes et noires, risotto de petit épeautre du Ventoux et épinard exo.

Desserts

Abricots rôties au miel et au romarin

Cracker de sucre de coco, coulis de fruits rouges et glace au balsamique blanc

Ou

Compote de figues Zagros,

Galette de fruits à coque, sorbet chaï et brousse maison. (bio)

Entrées à la carte: 16€

Plats à la carte: 22€

Dessert ou fromage à la carte: 12€

Boissons non incluses

Prix en euros, Taxes et services compris