

## *MENU DU TERROIR 25€*

*Vol au vent façon Domaine.*

*Ou*

*Jeune pousse de salade et accras de cabillaud, verrine Provençale au piment doux..*

*Ou*

*Soupe de poisson de roche, croûtons, ail et rouille.*



*Aïoli Provençale : filets de poissons selon le marché, légumes vapeurs, fumet de poisson, quelques coquillages et sauce aïoli.*

*Ou*

*Emincé de foie de veau à la vénitienne aux 2 pommes.*

*Ou*

*Petit salé aux lentilles, saucisse, petits lardons grillés et canard confit.*

*Ou*

*Pavé de rumsteck sauce au poivre ou Beurre maitre d'hôtel.*

*(limousin ou Charolais selon livraison du boucher)*



*Mousse aux deux chocolats, froid et tiède éclats de noisettes et chantilly.*

*Ou*

*Tarte tatin aux pommes, cuillère de crème fraîche.*

*Ou*

*Croustillant aux fruits frais.*