



Menu à 28 €



*Nougat de chèvre frais, pesto d'herbes
Purée de betterave et pickles*

Ou

*Pressé de noix de joues de bœuf confites, mesclun
de salades*



Filet de dorade sauce vierge

Ou

La côte de cochon rôtie au sautoir et jus de cuisson à la sauge



Sélection de fromages affinés

Ou

Faisselle Maubelanne à la crème



Panna cotta au citron vert et aux fruits rouges

Ou

Parfait glacé à la citronnelle, coulis de framboises

Le menu poisson et viande : 39 €

Nous vous informons que tout changement sera facturé à la carte





Menu à 33 €

Rillettes de lapin

Toast de pain de campagne et ses accompagnements gourmands

Ou

*Cuisses de grenouilles désossées en persillade,
Fèves rôties, champignons et mesclun de salades*



Le Filet de truite cuit sur la peau, coulis de cresson,

Légumes de saisons

Ou

Onglet de veau grillé aux champignons des bois



Sélection de fromages affinés

Ou

Faisselle Maubelanne à la crème



Marquise au chocolat, coulis fruit de la passion

Ou

Mousseline d'agrumes et biscuit sablé

Le menu poisson et viande : 45 €





Menu à 43 €

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table



Salade de Saint Jacques à la provençale

Ou

Foie gras de canard au torchon et ses accompagnements gourmands



Panaché de rougets et gambas flambés au Pastis et à la badiane

Ou

Emincés de ris de veau sauce forestière

Ou

Filet de bœuf sauce forestière



Sélection de fromages affinés

Ou

Faisselle Maubelanne à la crème ou au coulis de fruits



Soufflé glacé à la Chartreuse verte en dentelle de chocolat

Ou

Assiette gourmande de la maison

Le menu poisson et viande : 57 €



La carte



Les entrées

- Marbré de foie gras de canard au torchon (IGP du Sud-Ouest)..... 19,00 €
- Salade de Saint Jacques à la Provençale..... 16,00 €
- Pressé de noix de joues de bœuf confites, mesclun de salade..... 9,50 €
- Nougat de chèvre frais, pesto d'herbes, purée de betterave et pickles..... 7,50 €
- Rillettes de lapin toast de pain de campagne et ses accompagnements gourmands..... 15,00 €
- Cuisses de grenouilles désossées en persillade, fèves rôties, champignons et mesclun de salades.. 14,50 €

Les Poissons

- Filet de dorade sauce vierge..... 14,50 €
- Le Filet de truite cuit sur la peau, coulis de cresson..... 16,50 €
- Gambas flambées au Pastis et à la badiane..... 20,00 €

Les Viandes

- La côte de cochon rôtie au sautoir et jus de cuisson à la sauge..... 14,50 €
- Onglet de veau grillé aux champignons des bois,..... 15,50 €
- Emincés de ris de veau sauce forestière..... 24,50 €
- Filet de bœuf sauce forestière..... 26,00 €

(Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou européenne)

Les fromages

- Assiette de fromages affinés 7 €
- Faisselle Maubelane à la crème ou au coulis de framboises 4,50 €

Les desserts

- Parfait glacé à la citronnelle, coulis de framboises 9,00 €
- Panna cotta au citron vert et fruits rouges 8,50 €
- Marquise au chocolat, coulis fruit de la passion 11,50 €
- Mousseline d'agrumes et biscuit sablé 10,00 €
- Danaché de sorbets aux trois fruits 8,50 €
- Assiette de fruits frais 8,00 €
- Soufflé glacé des Pères Chartreux 10,50 €
- Sorbet arrosé (poire, citron, cassis, chartreuse verte) 10,00 €
- Assiette gourmande du Vieux Pressoir 13,00 €

Menu enfant



- Sirop, jambon blanc, viande garnie et fromage ou glace 12 €

Travaillant des produits frais, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et arachide)