

Ces menus font la part belle à nos producteurs locaux.
Beaucoup de nos produits sont issus de l'agriculture biologique, ou des lieux dans lesquels la culture et l'élevage restent raisonnés,
Ils sont choisis en fonction de leur saisonnalité et commandés en petites quantités tous les jours pour vous garantir qualité et fraîcheur.

**Si un plat venait à manquer ...
C'est donc qu'il aura été victime de son succès**

Nous tenons à mettre à l'honneur nos prestataires sans qui l'élaboration de notre carte serait impossible.

Merci à:

Boucherie: *Maison Giraud et fils (Sisteron)*

Volailles: *Pierre Sub « Le Gavot » (Oraison)*

Poissonnerie: *« La Girelle » (Sisteron)*

Maraicher BIO : *jean pierre AVELINES (VAUMEILH)*

Fromager BIO: *Laurent Gros (Entrepierrres)*

Caviste: *Jean-Pierre Benitez « La Gargoulette » (Château-Arnoux)*

Escargots: *Moulin Daniel (La robine sur Galabre)*

Œufs : *Mirabeloeuf (Mirabeau 04)*

Porc et Veau : *la ferme du noyer (AUBIGNOSC)*

« Menu du marché » 19 €uros *Sur ardoise...*

Ce menu est servi tous les jours uniquement le midi,
Sauf le dimanche.

Il est composé de produits de saison et comprend
Deux entrées au choix, deux plats au choix,
Deux desserts au choix.