



Formule O'grill 36 €

Entrée, plat, fromages ou Duo de desserts

Nos Entrées

Tataki de bœuf au soja sésame et combava	12 €
Salade césar au parmesan et gambas rafraîchies	14 €
Terrine de foie gras de canard, betterave et ananas	15 €
Carpaccio de bar au citron confit	14 €

Pour suivre à la braise...

Andouillette artisanale de Lauris	18 €
Pavé de poisson sauvage grillé, vinaigrette vierge	24 €
Filet de boeuf "Rossini", sauce Morilles	34 €
(Supplément de 5 € au menu)	
Cassolette de lotte en raviole ouverte, bisque de homard	26 €
Côte de Cochon du ventoux au miel et romarin	22 €

Pour terminer

Assortiments de fromages de chèvre du pays

Duo de desserts du moment

Nous proposons des suggestions du moment à la carte !

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL.
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.



Menu Autour Homard 46 €

(Canada ou Europe selon arrivage)

Raviole de pince de homard, mijotée de poireaux à la citronnelle

Homard Grillé à la braise, sauce cocktail

Notre Duo de dessert du moment

Menu Bistro Du'O 65 €

Menu dégustation « Carte Blanche) en 5 services

Servi pour l'ensemble des convives

Nos produits du moment...

Bar / Foie gras / Homard / Veaux aux morilles...

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL.
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.



Menu du Marché

Entrée, plat, dessert 25 €
Version « Business Express » 20 €
(sous forme de plateau repas)

Raviole de moules, beurre blanc aux herbes

Filet de merlu rôti, bouille de poisson, croûtons et rouille

Panna Cotta à la verveine, abricot et sorbet pêche de vigne

Cette formule est servie du mardi au vendredi,

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL.
PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Au déjeuner uniquement



Nos suggestions

Assiette de jambon iberico Cebo « pan con tomate » 14 €

Friture de calamars fraise sauce tartare 14 €

Côte de bœuf Charolaise pour 2
33 € par personne

Entrecôte de Galice maturée 45 jours pour 2
45 € par personne