

	Dimanche	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Entrée	Millefeuilles Provençaux (tranches d'aubergines et courgettes cuites à l'huile d'olive, tomates et poivrons rôtis au four, huile de basilic)	Asperges grillées au parmesan, rougets cuits à la minute, beurre blanc	Terrine de trois poivrons aux tomates sèches et herbes du jardin	Crevettes rôties au four, salade de mâche à la vinaigrette balsamique, soja et pépites de grenade	Trilogie de tomates confites, fromage de chèvre et caviar d'aubergine, sauce pistou	Terrine de lapin, confit d'oignons	Gaspacho de tomate et poivrons rouges, croûtons à l'ail et herbes de Provence
Plat	Rillettes de saumon à l'huile d'olive 'Picholine', pousses de betteraves et alfalfa, salade mesclun, patates douce grillées	Côtes d'agneau panées à l'huile d'olive, salade de couscous aux figues et tomates sèches	Loup entier au fenouil, risotto de parmesan	Filet de boeuf poché, servi froid avec crème fraîche au raïfort, crudités du jardin	Queue de lotte au jambon de parme, salade de fenouil au basilic	Kébabs de thon et légumes provençaux, sauce à la menthe et basilic	Cuisses de poulet marinées au miel de lavande et à la sauce soja, cuit à la plancha ou au barbecue, salade frisée
Dessert	Ananas farcis au chocolat et pain d'épice et son sirop	Salade de fruits de saison à la fleur d'oranger	Poires pochées au vin rosé, colliers de pommes, sauce rosée	Soufflés au Grand Marnier	Bananes rôties au four à la cannelle, glace à l'huile d'olive	Mousse au deux chocolats, coulis de fruits de saison	Fruits de saison, glace lavande
Déjeuner	Tian de légumes de Provence d'été	Cannellonis d'aubergines à la brandade de morue, sauce tomate-basilic	Anchoiade avec légumes du potager	Saumon mariné avec son nid d'oeufs de caille	Salade 'César' au poulet et anchois	Sardines grillées à la plancha ou au barbecue	Cake aux artichats, tomates sèches, pignons de pin, parmesan et basilic, salade d'endives