



Entrées

Tarte poireaux et chèvre frais

Et

Crème Dubarry (choux fleur)

Plat

Tartiflette provençale (meule de l'ubaye)

Ou

Hachis Parmentier aux lentilles

Desserts

Pommes rôties au miel de lavande

Ou

*Compote de poires
et mousse de châtaigne*

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé

20€

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux, majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !





Entrées

Tarte poireaux et chèvre frais

Et

Crème Dubarry (choux fleur)

Plat

Tartiflette provençale (meule de l'ubaye)

Ou

Hachis Parmentier aux lentilles

Fromage

Assortiment de fromages locaux (brebis, chèvre, vache...)

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Pommes rôties au miel de lavande

Ou

*Compote de poires
et mousse de châtaigne*

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé

25€

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux, majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !



Entrées

Tarte poireaux et chèvre frais

Et

Crème Dubarry (choux fleur)

Et

Salade d'endives au fromage de brebis

Et

Assortiment de charcuterie bio



Plat

Blanquette de veau, pomme vapeur et compotée de légumes du moment

Ou

Tartiflette provençale (meule de l'ubaye)

Ou

Hachis Parmentier aux lentilles

Fromage

Assortiment de fromages locaux (brebis, chèvre, vache...)

Desserts

Entremet chocolat noir et chocolat au lait croustillant

Ou

Entremet poire châtaigne

Ou

Charlotte pomme caramel

Pain certifié AB

Café « El Palomar » et Thé



30€

Tous nos fruits et légumes proviennent de producteurs locaux, majoritairement certifiés en agriculture biologique. Par conséquent, nous nous laissons la possibilité de modifier nos recettes en fonction de la récolte de la semaine et de la météo du mois. Au Loubatas, tout est fait maison !

