

La Famille Bargeton, depuis 1984, accueille des hôtes, et chaque saison, agrandit son domaine patiemment en restaurant les vieilles pierres originaires, en partie, du voisin « Pont du Gard.

Au restaurant, ouvert en 1992, la cuisine est élaborée avec des produits frais du marché, essentiellement de la région, les légumes du soleil, l'agneau de pays et l'huile d'olive parfumée.

La fresque murale, (œuvre de Mme Chapuis de Toulouse), est l'allégorie de la Provence : oliviers, lavandes, cyprès.

Les aquarelles exposées sont en vente.

Nous vous souhaitons un bon séjour...

et un Bon Appétit !

* Possibilité de menu végétarien et diététique.

Menu du Terroir

ENTREES

Le Confit de Foie de Volaille et sa Confiture d'Oignons Rouges

Ou

La Salade de Tagliatelles Tièdes au Saumon

Ou

Le Velouté selon le Marché

PLATS

24 €

L'Aïoli de Morue et ses Petits Légumes

Ou

**La Souris d'Agneau en Double Cuisson, Jus au Thym,
Ecrasée de Pommes de Terre et Ail en Chemise**

Ou

Le Poisson du Marché au Safran et Riz aux Herbes

Le Plateau de Fromages et Chèvres à l'Huile d'Olive de Cabrières

Le Dessert au Choix