

FORMULE " Déjeuner " no 21

Le Midi du lundi au vendredi servi de 12h15 à 13h30 | Sauf les jours fériés
Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	32 €		
1 Plat	+	1 Dessert	32 €		
1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Dessert	39 €
1 Verre de vin de 12 cl			7 €		
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge					

ENTREES

Gaspacho de melon dés de jambon serrano	12 €
Ou	
Burrata tomates pays pistou	12€
Ou	
Salade fraicheur Riviera (concombre, avocat, oignon rouge, mangue, ...)	12€

PLATS

Sauté de lotte au curry Vadouvan Riz noir Vénééré au chorizo	23€
Ou	
Pavé Rumsteack de bœuf Charolais tagliatelles fraîches sauce aux cèpes	24 €
Ou	
Poêlée de girolles fraîches risotto carnaroli	21 €

DESSERTS

Meringue sorbet mandarine chocolat chaud crème chantilly	11 €
Ou	
Feuilleté aux framboises mascarpone coulis de fruits rouges	11 €
Ou	
Crème brulée à la vanille bourbon	10 €

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre				12 cl
Blanc AOC Bellet Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2022	14 €	
Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan	"Evidence" Gérard & Olivier Chauvet	2022	9 €	
Blanc AOC Chablis	Domaine Raoul Gautherin	2023	13 €	
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2022	11 €	
Rouge AOC Bordeaux St Estephe	Château Tour de Pez	2016	14 €	

PRIX NET -T.V.A. ET SERVICE COMPRIS. Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.