

MENU " Formule Déjeuner "

Le Midi servi de 12h00 à 13h30 | Sauf les jours fériés

Lunch menu | except bank holidays

| | | | | | |
|---|---|-----------|-------------|-----------|-------------|
| 1 Entrée | + | 1 Plat | 28 € | | |
| 1 Plat | + | 1 Dessert | 28 € | | |
| 1 Entrée | + | 1 Plat | + | 1 Dessert | 38 € |
| 1 Verre de vin de 12 cl | | | 7 € | | |
| IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge | | | | | |

ENTREES

Espuma de cresson de fontaine à l'huile de noisettes | Truite fumée

Ou

Poêlée de sanguins

Ou

Gnocchis au gorgonzola

PLATS

AU PRIX DE 24 € | le plat

Daube de chevreuil de chasse | Tagliatelles fraîches

Ou

Faux filet de bœuf (Fr) | sauce vin rouge | Pommes de terre grenailles à l'ancienne ... (suppl 4 €)

Ou

Pavé d'espadon | Risotto carnaroli | vierge de tomates, capres, cébettes

DESSERTS

Ananas caramélisé sauce caramel

Ou

Feuilleté de pommes royal gala « façon Tatin » |

mascarpone

Ou

Meringue | chocolat chaud-chantilly | sorbet poire

Viande bovine : origine Allemagne | France

| | | | | |
|--|-------------------------|------|-------------|-------|
| Autres vins servis au verre | | | | 12 cl |
| Blanc AOC Bellet Domaine de la Source | Carine et Eric Dalmasso | 2019 | 14 € | |
| Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan "Evidence" Gérard & Olivier Chauvet | | 2018 | 9 € | |
| Blanc AOC Chablis "Les Beaumonts" | Domaine Dampst Freres | 2020 | 13 € | |
| Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin" Domaine Sabon | | 2019 | 11 € | |
| Rouge AOC Bordeaux Haut Médoc | Château D'Arcins | 2016 | 12 € | |

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.