

FORMULE " Déjeuner " no 23

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
Ou
Raviolis Niçois | jus de daube
Ou
Œufs brouillés au cèpe

PLATS

Pavé de thon rouge mi-cuit | Riz noir Vénééré au chorizo 24€
Ou
Pavé Rumsteck 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
Ou
Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de fruits rouges
Ou
Poêlé de raisin muscat au Beaume de Venise | Crème glacée rhum-raisin

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.