

FORMULE " Déjeuner " no 17

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

Poêlée d'encornets à la provençale
Ou
Ravioli Niçois au jus de daube
Ou
Œufs brouillés aux épinards et asperges vertes

PLATS AU PRIX DE 24 €

Noix de st Jacques rôties | riz noir vénéré | sauce beurre blanc
Ou
Faux filet de bœuf Charolais | Pommes de terre à l'ancienne
Ou
Filet de daurade royale | Vierge de légumes

DESSERTS

Dessert Mont Blanc (meringue, crème de Marron, chantilly mascarpone)
Ou
Fraises de Carros Melba
Ou
Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine Irlande | Irlande

Autres vins servis au verre			12 cl
Blanc AOC Bellet Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2023	14 €
Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2023	9 €
Blanc AOC Chablis	Domaine Raoul Gautherin	2023	13 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2023	11 €
Rouge AOC Bordeaux St Estephe	Château Tour de Pez	2018	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.