

FORMULE " Déjeuner " no 41

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

Raviolis Niçois au jus de daube
Ou
Pâté en croute de poulet aux morilles | confit d'oignons au vinaigre de banyuls
Ou
Linguines aux vongoles

PLATS AU PRIX DE 24 €

Encornets à la Provençale | risotto aux artichauts violet
Ou
Entrecôte de bœuf Hereford | Pommes de terre à l'ancienne
Ou
Tranche de foie de veau (NI) poêlée | Sauce diable | Tagliatelles fraîches

DESSERTS

Ananas caramélisé au beurre ½ sel | crème glacée vanille
Ou
Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de fruits rouges
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	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.