

FORMULE " Mesclun express " ^{n 54}

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 Lapin aux noisettes, oignons confits
Ou
Velouté aux girolles

PLATS

AU PRIX DE 24 €

(Tous nos poissons sont sauvages)

Duo de Bar et st jacques | linguines
Ou
Filet de st pierre, étuvé de poireaux à l'huile de noisette, fumet de poisson (supp de 4 €)
Ou
Faux filet de bœuf Charolais | tagliatelles fraîches
Ou
Côtes d'agneau Françaises parfumées au thym, légumes de saison (supp de 3 €)
Ou
Daube de chevreuil aux gnocchis

DESSERTS

Ananas caramélisé, parfumé à la fleur d'oranger
Ou
Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud
Ou
Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de framboises
Ou
Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine irlandaise

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 les Beaumonts		Domaine Dampt freres	2023 13 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône	« le temps est venu" Domaine Stépophage Ogier		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.