

## MENU " Formule Déjeuner "

Le Midi du lundi au vendredi servi de 12h15 à 13h30 | Sauf les jours fériés

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	<b>29 €</b>		
1 Plat	+	1 Dessert	<b>29 €</b>		
1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Dessert	<b>39 €</b>
1 Verre de vin de 12 cl			<b>7 €</b>		
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge					

### ENTREES

Salade de mesclun aux foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise

Ou

Saumon fumé | pommes de terre tièdes | crème aigrette

Ou

Saladine de riquette sauvage | filets de Rouget | Noix de cajou

### PLATS

**AU PRIX DE 25 € | le plat**

Pavé de Cabillaud skrei | Boulgour gingembre | Coulis de piquillos

Ou

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

Ou

Suprême de pintade fermière aux champignons de Paris | Tagliatelles fraîches

### DESSERTS

Ananas Sweet caramélisé sauce caramel

Ou

Feuilleté mascarpone aux framboises-fraises

Ou

Banane flambée aux rhum | crème glacée vanille bourbon

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre				12 cl
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2019	<b>14 €</b>	
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2018	<b>9 €</b>	
<b>Blanc AOC Chablis "Les Beaumonts"</b>	Domaine Dampet Freres	2021	<b>13 €</b>	
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin" Domaine Sabon		2019	<b>11 €</b>	
<b>Rouge AOC Bordeaux Haut Médoc</b>	Château D'Arcins	2016	<b>12 €</b>	

**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.