

FORMULE " Mesclun express " n 61

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
Endives braisées au jus de veau | dés de jambon cru Serrano

Pâté en croute de Lapin aux noisettes, oignons confits
Ou
Moules AOP du Mont st Michel au curry
Ou
Velouté aux girolles

PLATS

AU PRIX DE 24 €

(Tous nos poissons sont sauvages)

Sauté de lotte au curry, Risotto carnaroli
Ou
Faux-filet de bœuf, sauce vin rouge, pommes de terre grenaille à l'ancienne
Ou
Coq au vin rouge, gnocchis
Ou
Filet de st pierre, légumes de saison, beurre blanc au citron de pays **(supp de 5 €)**

DESSERTS

Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud
Ou
Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de framboises
Ou
Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine française, hollandaise

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 Stéphtane 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.