

MENU " Formule Déjeuner "no 38

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

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	31 €		
1 Plat	+	1 Dessert	31 €		
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

Saumon fumé | pommes de terre tièdes | crème aigrette

Ou

Velouté de aux cèpes et châtaignes

Ou

Feuilleté d'escargots petits gris et girolles

Ou

Poêlée de lactaires en persillade

PLATS

AU PRIX DE 25 € | le plat

Noix de ST Jacques | Tagliatelles fraîches

Ou

Risotto carnaroli aux girolles fraîches

Ou

Faut filet de bœuf Charolais (FR) | Pommes de terre grenaille à l'ancienne

Ou

Daube de sanglier aux gnocchis

DESSERTS

Feuilleté aux framboises | crème de mascarpone | coulis de fruits rouges

Ou

Tarte aux pommes Royale Gala façon "tatin" | sorbet pomme

Ou

Crème brûlée parfumée à la vanille bourbon

Ou

Coupe vigneronne (sorbet cassis, chantilly, marc de Provence)

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre				12 cl
Blanc AOC Bellet Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2021	14 €	
Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2022	9 €	
Blanc AOC Chablis	Domaine Raoul Gautherin	2022	13 €	
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2020	11 €	
Rouge AOC Bordeaux tT 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.