

FORMULE " Mesculun express " n 67

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

Pâté en croute de Lapin aux noisettes, oignons confits

Ou

Œufs brouillés aux cèpes frais

Ou

1x 4 huîtres n°2 marennes d'Oléron

Ou

Velouté aux girolles

Ou

Raviolis à la truffe, crème de truffes

PLATS

AU PRIX DE 24 €

(Tous nos poissons sont sauvages)

Noix de st Jacques rôties, Risotto carnaroli

Ou

Faux-filet charolais, sauce vin rouge, pommes de terre grenaille à l'ancienne

Ou

Filet de bar de ligne, légumes de saison, beurre blanc au citron de pays (supp de 5 €)

DESSERTS

Panacotta à la mangue

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 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 Stépheane 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.