

MENU " Formule Déjeuner "no 5

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

Velouté aux Champignons et châtaignes

Ou

Gnocchis au gorgonzola

Ou

Œufs brouillés aux chanterelles

PLATS

AU PRIX DE 25 € | le plat

Filets de Rougets Barbet | poêlée de courgettes au chorizo

Ou

Faux filet de bœuf Charolais | pommes de terre grenaille à l'ancienne

DESSERTS

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

Ou

Crème brûlée parfumée à la vanille bourbon

Ou

Ananas Sweet caramélisé sauce caramel

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.