

## MENU " Formule Déjeuner " no 8

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>31 €</b>		
1 Plat	+	1 Dessert	<b>31 €</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

Œufs brouillés aux asperges vertes françaises

Ou

Gnocchis aux escargots

Ou

Velouté aux Girolles fraîches

### PLATS

**AU PRIX DE 25 € | le plat**

Pave d'espadon | Tagliatelles fraîches | coulis de piquillos

Ou

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

Ou

Magret de canard IGP Sud Ouest de Chalosse | polenta de Bergame au parmesan reggiano

### DESSERTS

Gratin de framboises | sabayon parfumé eau-de-vie framboise

Ou

Feuilleté aux fraises de Carros | mascarpone

Ou

Ananas Sweet caramélisé sauce caramel

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	2021	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b>	Château Rosan	"Evidence" Gérard & Olivier Chauvet	2022	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b>		Domaine Raoul Gautherin	2022	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b>	« Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2020	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux St Estephe</b>		Château Tour de Pez	2016	<b>14 €</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.