

FORMULE " Mesclun express " ⁿ³⁹

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

Cuisses de grenouilles en persillade

Ou

Ravioli Niçois au jus de daube

Ou

Feta | salade de riquette | figues fraîches locales

Ou

Tomates pays | mozzarella di buffala | Pistou basilic | mesclun Niçois

PLATS

AU PRIX DE 24 €

Onglet de bœuf black Angus (Ir) | Tagliatelles fraîches

Ou

Sauté de veau de lait aux cèpes | risotto carnaroli onctueux

Ou

Filet de merlu | Riz noir Vénéré, courgettes trompettes

Ou

Feuilleté de ris de veau aux champignons de paris

DESSERTS

Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud

Ou

Soupe fraîche de nectarines jaunes parfumée à la verveine

Ou

Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de framboises

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine irlandaise

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 Stépophage 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.