

# FORMULE " Mesclun express " n°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	<b>32 €</b>
1 Plat	+	1 Dessert	<b>32 €</b>
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	<b>39 €</b>
1 Verre de vin de 12 cl IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			<b>7 €</b>

## ENTREES

**Pâté en croute de Lapin aux noisettes, oignons confits**

Ou

**Raviolis à la truffe, crème de truffes**

Ou

**Salade de gésiers déglacés au vinaigre de framboises**

Ou

**Doucette à l'huile de noisettes, magret de canard fumé, œuf bio**

## PLATS AU PRIX DE 24 €

**Noix de st Jacques rôties, Risotto carnaroli**

Ou

**Bavette d'aloysi Black Angus, sauce vin rouge, pommes de terre grenaille à l'ancienne**

Ou

**Filet de Daurade Royale, vierge de légumes**

Ou

**Andouillette 5 A, tagliatelles fraîches**

## DESSERTS

**Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud**

Ou

**Crème brûlée à la vanille bourbon**

Ou

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

Ou

**Pain d'épices Maison, crème anglaise 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 frères 2023 **13 €**

**Rouge AOC Côtes-du-Rhône " le temps est venu"** Domaine Stéphane 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.