

# FORMULE " Mescun express " <sup>n 5</sup>

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			<b>7 €</b>
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			

## 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'ailoyau 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	<b>14 €</b>
Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2023	<b>9 €</b>
Blanc AOC Chablis les Beaumonts	Domaine Dampt freres	2023	<b>13 €</b>
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « le temps est venu »	Domaine Stépheane Ogier	2023	<b>11 €</b>
Rouge AOC Bordeaux St Estephe	Château Tour de Pez	2018	<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.