

## FORMULE " Déjeuner " no 9

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

Raviolis Niçois au jus de daube  
Ou  
Pâté en croute de lapin aux noisettes, oignons confits  
Ou  
Merda de can au parmesan et escargots de bourgogne

### PLATS AU PRIX DE 24 €

Noix de st Jacques rôties | risotto aux artichauts violet  
Ou  
Sauté de veau de lait au curry | Tagliatelles fraîches au vieux parmesan  
Ou  
Thon rouge mi-cuit | Courgettes au chorizo bellota

### DESSERTS

Dessert Mont Blanc (meringue, crème de Marron, chantilly mascarpone)  
Ou  
Feuilleté aux framboises | mascarpone | coulis de fruits rouges  
Ou  
Crème brûlée à la vanille bourbon

Viande bovine : origine Irlande | Irlande

Autres vins servis au verre			12 cl
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2023	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2023	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b>	Domaine Raoul Gautherin	2023	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2023	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux St Estephe</b>	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.