

## MENU " Formule Déjeuner "

Le Midi servi de 12h00 à 13h30 | Sauf les jours fériés

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	<b>28 €</b>
1 Plat	+	1 Dessert	<b>28 €</b>
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	<b>38 €</b>
1 Verre de vin de 12 cl			<b>7 €</b>
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			

### ENTREES

Salade tomates pays burrata | pistou basilic

Ou

Petits rougets de méditerranée grillé au piment d'Espelette

Ou

Avocat-crevettes label rouge | sauce cocktail

### PLATS

**AU PRIX DE 24 € | le plat**

Filet de turbot | légumes de saison | beurre blanc... (suppl 3 €)

Ou

Entrecôte hereford (IR) | sauce vin rouge | Pommes de terre grenailles à l'ancienne ... (suppl 4 €)

Ou

Risotto carnaroli aux girolles fraîches

Ou

Pavé de thon mi-cuit | courgettes chorizo bellota

### DESSERTS

Soupe de pêches jaunes locales infusée à la verveine

Ou

Fraise de Carros melba

Ou

Meringue | chocolat chaud-chantilly | sorbet poire

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	2019	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2018	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b> "Les Beaumonts"	Domaine Dampst Freres	2020	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2019	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux Haut Médoc</b>	Château D'Arcins	2016	<b>12 €</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.