

MENU " Formule Déjeuner "

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

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	28 €
1 Plat	+	1 Dessert	28 €
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	38 €
1 Verre de vin de 12 cl			7 €

IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge

ENTREES

Salade tomates pays burrata | pistou basilic

Ou

Salade riviera (concombre, avocats, crevettes, oignons rouges...)

Ou

Salade de gésiers déglacés au vinaigre de framboise

PLATS

AU PRIX DE 24 € | le plat

Filet de turbot | légumes de saison

Ou

Faux filet de bœuf | sauce vin rouge | Pommes de terre grenailles à l'ancienne ... (suppl 4 €)

Ou

Risotto carnaroli aux girolles fraîches

Ou

Tagliatelles aux encornets à la provençale... (suppl 3 €)

DESSERTS

Soupe de pêches jaunes locales infusée à la verveine

Ou

Salade fraîcheur (ananas, fraises, framboises), sirop parfumé à la vanille

Ou

Fromage blanc aux myrtilles sauvages

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre			12 cl
Blanc AOC Bellet Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2019	14 €
Blanc AOC Côtes-de-Provence Château Rosan "Evidence"	Gérard & Olivier Chauvet	2018	9 €
Blanc AOC Chablis "Les Beaumonts"	Domaine Dampt Freres	2020	13 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2019	11 €
Rouge AOC Bordeaux Haut Médoc	Château D'Arcins	2016	12 €

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.