

FORMULE " Mesclun express " ^{n 1}

Le Midi du lundi au Vendredi servi de 12h15 à 13h30 | Sauf les jours fériés

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	32 €
1 Plat	+	1 Dessert	32 €
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	39 €
1 Verre de vin de 12 cl			7 €
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			

ENTREES

Pâté en croute de Lapin aux noisettes, oignons confits

Ou

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

Ou

Raviolis à la truffe, crème de truffes

Ou

Salade de mesclun au gésiers déglacé au vinaigre de framboises

PLATS

AU PRIX DE 24 €

Filet de truite, risotto carnaroli, beurre blanc safrané

Ou

Faux-filet charolais, sauce vin rouge, pommes de terre grenaille à l'ancienne

Ou

Sauté de lotte au curry, légumes de saison, (supp de 3 €)

Ou

Sauté de filet d'agneau, polenta de bergame au vieux parmesan

DESSERTS

Meringue | sorbet poire | chantilly | chocolat chaud

Ou

Pain d'épices Maison, crème anglaise à la vanille de Madagascar

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

Ou

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

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 freres	2023	13 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « le temps est venu"	Domaine Stéphtane 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.