

FORMULE " Mesclun express " n¹

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 IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge			7 €

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 frères 2023 **13 €**

Rouge AOC Côtes-du-Rhône « le temps est venu » Domaine Stéphane 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.