

MENU " Formule Déjeuner "

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

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	27 €		
1 Plat	+	1 Dessert	27 €		
1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Dessert	36 €
1 Verre de vin de 12 cl			7 €		
IGP vin de pays les Collines rosé-blanc – rouge					

ENTREES

Œufs brouillés aux chorizo bellota et asperge verte

Ou

Poêlée d'encornets à la provençale

Ou

Emulsion de cresson de fontaine à l'huile de noisette | brunoise de poulpe froide

PLATS

AU PRIX DE 23 € | le plat

Filets de rouget | risotto carnaroli | coulis de piquillos

Ou

Blanquette de joues de lotte aux légumes et Noilly Prat

Ou

Risotto carnaroli aux cèpes frais... (suppl 4 €)

Ou

Faux filet de bœuf Simmenthal | écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe... (suppl 4 €)

Ou

Sauté de veau au curry | Tagliatelles fraîches ...

DESSERTS

Meringue | sorbet poire | chocolat chaud | crème chantilly

Ou

Assiette de fraises de Carros | chantilly

Ou

Crème brûlée parfumée à l'orange

Viande bovine : origine Allemagne | France

Autres vins servis au verre				12 cl
Blanc AOC Bellet	Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2018	13 €
Blanc AOC Côtes-de-Provence	Château Rosan	"Evidence" Gérard & Olivier Chauvet	2018	9 €
Blanc AOC Chablis	"Les Beaumonts"	Domaine Damppt Freres	2020	12 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône	« Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2019	11 €
Rouge AOC Bordeaux		Le Bordeaux de Château Maucaillou	2016	10 €
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.				