

## MENU " Formule Déjeuner "

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

Lunch menu | except bank holidays

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

### ENTREES

Œufs brouillés aux chorizo bellota et asperge verte  
Ou  
Saumon fumé bio | pommes de terre tièdes | crème aigrette  
Ou  
Salade de gésiers déglacé au vinaigre de framboise

### PLATS

**AU PRIX DE 23 € | le plat**

Pavé de thon mi-cuit | risotto carnaroli | coulis de piquillos  
Ou  
Vol au vent de pétoncles déglacées au Noilly Prat et fèves  
Ou  
½ pigeon nourri au grain | Polenta au vieux parmesan ... (suppl 3 €)  
Ou  
Faux filet de bœuf Simmenthal | écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe... (suppl 4 €)  
Ou  
Filet de cannette des Dombes | Tagliatelles fraîches ... (suppl 4 €)

### 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
<b>Blanc AOC Bellet</b>	Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2018	<b>13 €</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 Damppt Freres	2020	<b>12 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b>	« Clos St Antonin"	Domaine Sabon	2019	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux</b>		Le Bordeaux de Château Maucaillou	2016	<b>10 €</b>
<b>PRIX NET -T.V.A. ET SERVICE COMPRIS.</b> Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.				