

FORMULE " Déjeuner " no 14

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

Salade de gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise
Ou
Pâté en croute de lapin aux noisettes, oignons confits
Ou
Œufs brouillés aux épinards et asperges vertes

PLATS AU PRIX DE 24 €

Noix de st Jacques rôties | riz noir vénéré | sauce beurre blanc
Ou
Bavette Aloyau de bœuf Angus | tagliatelles fraîches

DESSERTS AU PRIX DE 11 €

Dessert Mont Blanc (meringue, crème de Marron, chantilly mascarpone)
Ou
Feuilleté à la papaye | mascarpone | coulis de fruits exotiques
Ou
Crème brûlée à la vanille bourbon

Hors formule : plat du jour 19 €

. Eminé de poulet Label Rouge au curry | risotto carnaroli

Viande bovine : origine Irlande | Irlande

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	Domaine Raoul Gautherin	2023	13 €
Rouge AOC Côtes-du-Rhône « Clos St Antonin"	Domaine Sabon	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.