

## 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	<b>32 €</b>
1 Plat	+	1 Dessert	<b>32 €</b>
1 Entrée	+	1 Plat + 1 Dessert	<b>39 €</b>
1 Verre de vin de 12 cl			<b>7 €</b>
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
<b>Blanc AOC Bellet</b> Domaine de la Source	Carine et Eric Dalmasso	2023	<b>14 €</b>
<b>Blanc AOC Côtes-de-Provence</b> Château Rosan	"Evidence" Gérard & Olivier Chauvet	2023	<b>9 €</b>
<b>Blanc AOC Chablis</b>	Domaine Raoul Gautherin	2023	<b>13 €</b>
<b>Rouge AOC Côtes-du-Rhône</b> « Clos St Antonin	Domaine Sabon	2023	<b>11 €</b>
<b>Rouge AOC Bordeaux St Estephe</b>	Château Tour de Pez	2018	<b>14 €</b>

**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.