

MENU " Formule Déjeuner "

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

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	25 €		
1 Plat	+	1 Dessert	25 €		
1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Dessert	34 €
1 Verre de vin de 15 cl			6 €		
IGP vin de pays Reillanne rosé – blanc – rouge					

ENTREES

Salade d'endive carmine | lardons fumés | cerneaux de noix

Endive carmine salad | smoked bacon | walnut kernels

Ou

Saladine de gésiers de canard déglacés au vinaigre de framboise

Duck gizzard salad deglazed with raspberry vinegar

Ou

Gnocchi aux champignons des bois

Gnocchi with wild mushroom

PLATS

AU PRIX DE 21 € | le plat

Duo de filets de daurade royale sauvage de méditerranée et rouget barbet | poêlée légumes (supp 3 €)

Wild royal sea bream fillets from the Mediterranean sea and red mullet | Vegetable

Ou

Suprême de pintade mariné au lait de soja-gingembre | polenta de Bergame au vieux parmesan

Breast of guinea fowl marinated in soy-ginger milk | Bergame polenta with old cheese parmesan

Ou

Bavette Aloyau de boeuf Angus (Ir) | panisses au cébettes

Angus beef Aloyau bavette | panisse with spring onion

DESSERTS

Pommes royales gala façon tatin | Sorbet pommes verte

Marmelade of questches | green apple ice cream

Ou

Marmelade de quetsches | crème glacée pruneaux-armagnac

Marmelade of questches | Armagnac prune ice cream

Ou

Feuilleté aux Figues | crème de mascarpone parfumée à la fleur de sureau

Blackberry puff pastry - mascarpone cream with elderflower

Viande bovine : origine hollande | Irlande

Autres vins servis au verre				15 cl
Blanc AOC Muscadet	Domaine Bonnet-Huteau "Clos Moulin Chartrie" Rémi et J-J. Bonnet	2017	8 €	
Blanc AOC Bellet	Domaine de la Source Carine et Eric Dalmasso	2017	13 €	
Blanc AOC Côtes-de-Provence	Château Rosan "Evidence" Gérard & Olivier Chauvet	2018	8 €	
Blanc AOC Chablis "Les Beaumonts"	Domaine Damppt Freres	2018	11 €	
Rouge AOC Côtes-du-Rhône	Domaine Perrin, famille Perrin	2017	9 €	
Rouge AOC Bordeaux	Le Bordeaux de Château Maucaillou	2015	9 €	

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.