

## MENU " Formule Déjeuner "

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

Lunch menu | except bank holidays

1 Entrée	+	1 Plat	<b>25 €</b>		
1 Plat	+	1 Dessert	<b>25 €</b>		
1 Entrée	+	1 Plat	+	1 Dessert	<b>34 €</b>
1 Verre de vin de 15 cl			<b>6 €</b>		

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