

---

V I N A U V E R R E

---

B L A N C

Prestige, Château Sainte Roseline  
Côte de Provence  
2018

R O S É

Château de Vaudois  
Côtes de Provence  
2018

R O U G E

Saint André de Figuière, Cuvée François  
Côte de Provence  
2016

---

D É J E U N E R

---

Tartare de veau fermier,  
fines herbes et truffe de la Saint Jean  
**Veal tartare with fresh herbs and summer truffles**

Ou | Or

Soupe froide de courgettes trompettes en fleur, homard bleu  
**Cold flowering trumpet courgette soup, blue lobster**

---

Caille des Dombes en risotto,  
quelques girolles aux petits oignons  
**Dombes quail in risotto, chanterelles with pearl onions**

Ou | Or

Maigre de ligne et fenouils sur la braise,  
fondue d'agrumes des quatre saisons  
**Char-grilled meagre and fennel, fondue with four seasons citrus**

---

Forêt noire d'été, bigarreaux  
**Summer black forest cake, Royal Ann cherries**

Ou | Or

Soufflé de votre choix  
**Your choice of soufflé**

65 [ENTREE, PLAT ET DESSERT]

90 [ENTREE, PLAT ET DESSERT] [2 VERRES DE VIN ET EAU MINERALE]

MENU VALABLE HORS JOURS FERIES ET SPECIAUX