
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