
V I N A U V E R R E

B L A N C

Domaine Le Clos de Cazaux
Vacqueyras « Les clefs d'or »

2016

R O S É

Château de Vaudois
Côtes de Provence

2017

R O U G E

Domaine Saint Sylvestre
Terrasses du Larzac

2014

D É J E U N E R

Soupe de melon de Provence, homard bleu et granité de Sauternes

Provençal melon soup, blue lobster and Sauternes granita

Ou/Or

Primeurs tièdes à l'huile d'olive, une râpée de truffe d'été

Warm seasonal vegetables with olive oil, summer truffle shavings

Ris de veau doré meunière,

girolles et pommes de terre, oignons et ail

**Sautéed veal sweetbreads « meunière »,
chanterelle mushrooms and potatoes, onions and garlic**

Ou/Or

Barbue en filet au feu de bois,

épinards en feuilles, une grenobloise

**Brill fillet cooked over a wood-fire,
spinach leaves, Grenoble-style sauce**

Vacherin aux fruits rouges et à la vanille

**Iced meringue cake with red fruits and vanilla, topped with
whipped cream**

Ou/Or

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris

Hotel de Paris traditional soufflé

65 [entrée, plat et dessert]

90 [entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]

Menu valable hors jours fériés et spéciaux