
VIN AU VERRE

BLANC

Domaine Le Clos de Cazaux
Vacqueyras « Les clefs d'or »
2018

ROSÉ

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

ROUGE

Le Château de La Liquiere
"Les Amandiers"
Faugeres
2018

DEJEUNER

Artichauts épineux de San Remo, huile d'olive/citron
salades d'hiver
**Sam Remo Artichokes seasoned with lemon and olive oil,
salad leaves**

Ou/Or

Soupe passée de lentilles vertes du Ventoux, Gamberoni
Ventoux green lentil soup, gamberoni

Coquilles St Jacques de Normandie grillées, légumes verts
Normandy scallops cooked on a grill, green vegetables

Ou/Or

Agneau de lait à la cheminée, cannelloni d'herbes
Milk-fed lamb cooked on a fireplace, herbs cannelloni

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris
Hôtel de Paris traditional soufflé

Ou/or

Nougat glacé « Baie des Anges »
"Baie des Anges" Iced Nougat

65 [entrée, plat et dessert]

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

Menu valable hors jours fériés et spéciaux