

---

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