
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 »
2018

R O S É

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

R O U G E

Le Château de La Liquiere
"Les Amandiers"
Faugeres
2018

D E J E U N E R

Soupe passée aux asperges vertes,
caillé de brebis et champignons de printemps
Green asparagus soup, ewe's curd cheese and Spring mushrooms

Ou/Or

Cœur de laitue, avocat et artichauts en salade, vinaigrette aux agrumes
Lettuce salad, avocado and artichokes with citrus vinaigrette

Risotto façon Paëlla, calmars, gamberoni et vongole
Paella-style risotto, squid, gamberoni and vongole

Ou/Or

Poitrine de poulette fermière sur la braise,
carottes/coriandre, sauce diable
**Chicken breast cooked on a fire place,
carrots and coriander, gravy sauce with tomato**

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

Ou/or

Ananas Victoria rôti, crème vanillée
Roasted Victoria pineapple, vanilla cream

65 [entrée, plat et dessert]

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

Menu valable hors jours fériés et spéciaux