
V I N A U V E R R E

B L A N C

Domaine Le Clos des Cazaux

« Les Clefs d'Or »

Vacqueyras

2019

R O S É

Château des Demoiselles

Côtes de Provence

2019

R O U G E

Domaine Louis Chéze

« Cuvée 50/Cinquante »

2017

D E J E U N E R

Mulet Daurin juste marinés, cœur de fenouils et agrumes
Marinated golden grey mullet, heart of fennel and citrus

Ou/Or

Artichauts violets d'ici à la barigoule, lard de Colonnata
Local purple artichokes Barigoule, Colonnata ham

Coquilles Saint-Jacques sur la braise,
asperges vertes et blanches de Provence
Grilled scallops, green and white asparagus from Provence

Ou/Or

Pièce de bœuf au feu de bois, pomme paillason et sucrine,
fondue d'échalotes au vin rouge
Beef cooked over a wood fire, roasted potatoes and sucrine lettuce,
shallots and red wine sauce

Carrot cake, compotée d'agrumes
Carrot cake, citrus compote

Ou/Or

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

70 [entrée, plat et dessert]

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

Menu valable du lundi au vendredi, hors jours fériés et spéciaux