
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

Domaine des Planes

Côtes de Provence

2020

R O U G E

Domaine Louis Cheze

« Syrahvissante »

2017

D E J E U N E R

Cookpot de fruits et légumes de saison

Seasonal fruits and vegetables all cooked together in a pot

ou/or

Salade de haricots verts, éclats de foie gras, girolles et noisettes

Green beans, shaves of foie gras, chanterelles and hazelnuts salad

Maigre de ligne en croûte d'herbes, vongoles et courgettes trompettes

Corb with herb crust, clams and local zucchini

ou/or

Volaille fermière à la cheminée, garniture grand-mère

Free-range chicken cooked over a wood fire & grand-mère garnish

Tarte au citron de Menton meringuée

Lemon Meringue tart

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