

# Formule déjeuner

*Uniquement au déjeuner sauf dimanche et jour férié*

*Plat du jour* 12,00

*Entrée et Plat ou Plat et Dessert* 16,00

*Entrée, Plat et Dessert* 21,00

**Entrée** 8,00

*Salade grecque (mesclun, féta, tomate, concombre, olives, oignons rouges)\**

*Greek Salad (Mesclun, feta, tomatoes, cucumber, olives, red onions)\**

*Profiterole au chèvre, coulis de tomate et pistou*

*Goat cheese profiterol, tomatoes' coulis and pistou*

*Rillettes de saumon à l'aneth*

*Salmon rillettes, dill infused*

*Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mirabelle* Sup 6,00

*Duck's liver mi-cuit (semi cooked), Mirabelle plum chutney*

**Plat** 12,00

*\* Ces salades peuvent vous être servies en plat \*These salads can be also served as main course*

*Escalopine de veau au romarin, écrasé de pomme de terre agatha*

*Veal escalope with rosemary, mashed Agata potato*

*Minute de saumon provençale, vierge au basilic*

*Provencal salmon express, basil olive oil*

*Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, Pommes de terre Ratte et mesclun*

*Charolais Beef tartare, classic or cooked, fingerling potatoes and mesclun*

*Plat du jour Suggestion of the Day*

**Dessert** 8,00

*Assiette de Fromage du moment et mesclun de Saint Jeannet*

*Seasonal cheese and Mesclun from Saint Jeannet*

*Fromage blanc en faisselle nature, ciboulette ou coulis de framboise*

*White fresh cheese with chives or raspberry coulis*

*Gaspacho de fraise, crème d'Isigny glacée et tuile aux amandes*

*Strawberry gazpacho, Isigny ice-cream and almond biscuit*

*Poêlée de cerise aux amandes et glace pistache*

*Sautéed cherries and almonds with ice cream pistachio*

*Verrine d'abricot au miel et mascarpone, crumble*

*Apricot verrine with honey and mascarpone cheese and its crumble*

*Glace et sorbet artisanaux, tuile aux amandes*

*Home-made Ice-creams and sorbets, Almond thin biscuit*

*Farandole de dessert Selection of desserts*

*Tout changement dans la formule déjeuner peut occasionner un supplément.*