

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 de Langue de Bœuf, sauce ravigote

Beef tongue, Ravigote sauce

Quiche lorraine, mesclun

Lorraine quiche, little lamb's lettuce salad

Salade Caesar, parmesan Reggiano, émincé de volaille

Cesar salad with Parmesan cheese and thin sliced poultry

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

Filet de merlu, risotto arborio et fumet de crustacés

Hake fillet, Arborio risotto and shellfish broth

Picatta de veau au romarin, écrasé de pomme de terre agatha

Sautéed veal with rosemary, mashed Agata potato

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

Minestrone de fruits exotiques, tuile noix de coco

Exotic fruit minestrone, coconut tile

Poêlée de pomme Golden au calvados, amandes craquantes et sorbet pomme

Sautéed Golden apples with Calvados, crackly almonds and apple sorbet

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Bourbon vanilla crème brûlée

Glace et sorbet artisanaux, tuile aux amandes

Glace : vanille bourbon, chocolat Valrhona, café, caramel beurre salé, noix de coco

Sorbet: cassis, citron, poire, pomme, mirabelle, passion

Farandole de dessert Selection of desserts

Tout changement dans la formule déjeuner peut occasionner un supplément.