

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

Soupe de poisson, rouille et croûtons

Fish soup, little toasts and its rouille

Tartare de betterave et pomme, crémeux de chèvre

Apple and beetroot tartare, creamy goat cheese

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

Suprême de pintade, choucroute au Riesling et jus court

Guinea fowl breast, Riesling sauerkraut and ready-made gravy

Panaché de poissons, mousseline d'artichaut et sauce au citron yuzu

Mixed fishes, artichoke mousse and citrus fruits perfumed butter

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, sorbet mangue, tuile noix de coco

Exotic fruit minestrone, mango sorbet, coconut tile

Poêlée de pomme Golden au beurre de cidre, sorbet pomme

Sautéed Golden apples with Cidre butter, 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, mangue

Farandole de dessert Selection of desserts

Tout changement dans la formule déjeuner peut occasionner un supplément.