

# 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

*Pâté lorrain et bouquet de mâche*

*Lorrain pasty and bouquet of lamb's lettuce*

*Rillettes de saumon à l'aneth, mesclun de Saint Jeannet*

*Salmon rillettes with dill, Mesclun from Saint Jeannet*

*Salade de lentilles du Berry et magret de canard fumé*

*Berry Lentils salad and smoked duck breast*

*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 saumon, risotto Arborio et sauce safranée*

*Salmon steak, Arborio risotto and saffron sauce*

*Piccata de veau aux olives et romarin, polenta crémeuse au parmesan*

*Sautéed veal with rosemary and olives, creamy polenta Parmesan cheese*

*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*

*Mousse au chocolat Valrhona, amandes craquantes*

*Valrhona chocolate mousse, crackly almonds*

*Soupe de pêche à la verveine, sorbet pêche de vigne*

*Peach soup with verbena, vine peach sorbet*

*Tarte au citron à notre façon*

*The Chef favorite Lemon tart*

*Glace et sorbet artisanaux, tuile aux amandes*

*Glace: vanille bourbon, chocolat Valrhona, café, caramel beurre salé, pain d'épices*

*Sorbet: framboise, citron, poire, pêche de vigne, mirabelle, passion*

*Farandole de dessert Selection of desserts*

Tout changement dans la formule déjeuner peut occasionner un supplément.