

# 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

*Carpaccio de courgette, crémeux de chèvre et basilic*

*Zucchini Carpaccio, creamy goat cheese and basil*

*Gaspacho de concombre et feta à la menthe*

*Cucumber gazpacho and feta with mint*

*Salade Caesar, parmesan Reggiano et émincé de volaille \**

*Ceasar 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

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

*Filet de canette rôtie en aigre-doux, polenta aux olives*

*Sweet and sour Roasted duckling, polenta with olive*

*Minute de saumon provençale, vierge au basilic*

*Provencal salmon express, basil olive oil*

*Tartare de bœuf charolais classique ou Aller-retour, Pommes de terre grenaille 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*

*Panna cotta aux pêches et amandes caramélisés*

*Panna cotta with caramelized peaches and almonds*

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

*Vanilla bourbon crème brûlée*

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

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

*Glace et sorbet artisanaux, tuile aux amandes*

*Glace : vanille bourbon, chocolat Valrhona, café, pistache, crème d'Isigny*

*Sorbet: framboise, citron, poire, abricot, mirabelle, passion*

*Farandole de dessert Selection of desserts*

Tout changement dans la formule déjeuner peut occasionner un supplément.