
VIN AU VERRE

BLANC

Château de Beaupré
Coteaux d'Aix-en-Provence
2016

ROSÉ

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2017

ROUGE

Côtes du Rhône
Domaine Charvin
2016

DEJEUNER

Carpaccio de Poulpe de roche, petites câpres et cristes marines

Rock octopus carpaccio, small capers and samphire

Ou / Or

Soupe passée de petits pois de pays, caillé de brebis et œuf de caille

Locally grown pea soup, sheep milk curd and quail egg

Lieu jaune aux champignons de printemps, épinards crévés

Pollock with spring mushrooms, creamed spinach

Ou / Or

Poitrine de poulette fermière grillé au citron de Menton et romarin,
asperges vertes

**Free-range pullet breast grilled with Menton lemon and rosemary,
green asparagus**

Chocolat « Caramelia » onctueux, sauce caramel

Creamy "Caramelia" chocolate, caramel sauce

Ou / Or

Soufflé de votre choix

Your choice of soufflé

60

[entrée, plat et dessert]

85

[entrée, plat et dessert] [2 verres de vin et eau minérale]