



10 NOVEMBRE 2022

Les Entrées

Tataki de thon, algues wakamé et sa vinaigrette aux sésames
OU

Petit pâté chaud de veau et oignon frit, jeunes pousses de saison
OU

 Entrée végétarienne à la demande

Les Plats

Filet de loup à l'orange, écrasé de pomme douce, coques et légumes
OU

Selle d'agneau mariné au thym de nos garrigues, fondante de banon et oignon confit, crémeux de petits pois
OU

 Plat végétarien à la demande

Les Desserts

Saint-Honoré à la banane
OU

Clafoutis mangue coco au rhum blanc
OU

 Dessert végétarien à la demande

FORMULES

CAFÉ & EAU MINÉRALE COMPRIS

- ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 35€
- ENTRÉE & PLAT - 30€
- PLAT & DESSERT - 30€

- CAFÉ SUPPLÉMENTAIRE : **2€**
- VERRE DE VIN DE RÉGION (BLANC OU ROUGE) : **4€**
- BOUTEILLE DE VIN DE RÉGION (BLANC OU ROUGE) : **20€**
- COUPE DE CHAMPAGNE : **7€**
- BOUTEILLE DE CHAMPAGNE : **38€**