



09 NOVEMBRE 2023

## Les Entrées

Tataki de thon, algues wakamé et sa vinaigrette aux sésames

*OU*

Petit pâté chaud de veau et oignon confit, 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 marinée 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 - 36€
- ENTRÉE & PLAT - 32€
- PLAT & DESSERT - 32€

- CAFÉ SUPPLÉMENTAIRE : 2€
- VERRE DE VIN DE RÉGION (BLANC OU ROUGE) : 5€
- BOUTEILLE DE VIN DE RÉGION (BLANC OU ROUGE) : 20€
- COUPE DE CHAMPAGNE : 8€
- BOUTEILLE DE CHAMPAGNE : 38€