

---

V I N A U V E R R E

---

B L A N C

Côtes de Provence

Domaine des Planes « Blanc de Blanc »

2016

15 cl : 12 / 75 cl : 50

R O S É

Côtes de Provence

« Cuvée Clarendon » – Domaine Gavoty

2016

15 cl : 12 / 75 cl : 50

R O U G E

Languedoc

« Les Amandiers » – Château de la Liquière – Faugères

2014

15 cl : 12 / 75 cl : 50

---

D E J E U N E R

---

Gamberoni et légumes à la grecque  
Gamberoni and vegetables in Greeks way

Ou

Artichauts violets façon barigoule  
Barigoule purple artichokes

---

Filet de saumon d’Ecosse sur la braise,  
pomme de terre écrasée à l’huile d’olive  
Scottish salmon fillet cooked on the open fire place,  
mashed potatoes with olive oil

Ou

Poitrine de canette grillé, garniture forestière  
Grilled duckling breast, seasonal garnish

---

Tiramisu aux agrumes  
Citrus Tiramisu

Ou

Soufflé de votre choix  
Soufflé of your choice

55

[entrée, plat et dessert]

80

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