

---

VIN AU VERRE

---

BLANC

Domaine Le Clos de Cazaux  
Vacqueyras « Les clefs d'or »  
2016

ROSÉ

Château de Vaudois  
Côtes de Provence  
2017

ROUGE

Côtes du Rhône  
Domaine Charvin  
2016

---

DEJEUNER

---

Haricots cocos de Lantosque en salade tiède,  
coquillages et crustacés liés d'un pistou d'herbes amères  
**Romano beans from Lantosque in a warm salad,  
clams and shellfish in a bitter herb pistou sauce**

Ou/Or

Gnocchi de pommes de terre aux champignons sylvestres  
**Potato gnocchi with forest mushrooms**

---

Daube de chevreuil, poire Martin Sec et raisins, polenta moelleuse  
**Venison stew, Martin Sec pear and grapes, soft polenta**

Ou/Or

Merlu de ligne, panais confits et chips de salsifis,  
sauce hollandaise légèrement fumée  
**Line-caught hake, parsnip confit and salsify chips,  
lightly smoked hollandaise sauce**

---

Barre chocolat / Thé Earl Grey  
**Chocolate and Earl Grey bar cake**

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]