
VIN AU VERRE

BLANC

Domaine Le Clos de Cazaux
Vacqueyras « Les clefs d'or »
2018

ROSÉ

Château de Vaudois
Côtes de Provence
2018

ROUGE

Le Château de La Liquiere
"Les Amandiers"
Faugeres
2018

DÉJEUNER

Coquilles St Jacques de Normandie sur la braise,
endives cuites & crues, réduction d'agrumes
**Grilled scallops from Normandy,
cooked & raw chicory, citrus fruit reduction**

Ou/Or

Pasta casarecce aux champignons sylvestres, un pistou d'herbes
Sylvestre mushroom pasta casarecce, herb pistou

Caneton de Challans au feu de bois,
polenta & poire Martin-sec, sauce salmis
**Challans duckling cooked over a wood fire,
polenta & pear dry-Martin, salmis sauce**

Ou/Or

Pêche locale & légumes grillés,
condiment oignons de Tropea/raisins
**Locally caught fish & grilled vegetables,
Tropea onion/grape condiment**

Croustillant aux pommes reinettes, crème glacée vanille
Pippin apple crisp, vanilla ice cream

Ou/Or

Soufflé traditionnel de l'Hôtel de Paris
Hôtel de Paris traditional soufflé

65 [entrée, plat et dessert]

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

Menu valable hors jours fériés et spéciaux