

---

V I N A U V E R R E

---

B L A N C

Côtes de Provence

Domaine des Planes « Blanc de Blanc »

2017

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

Côte du Rhône

Domaine Charvin

2015

15 cl : 12 / 75 cl : 50

---

D E J E U N E R

---

Terrine de canard et foie gras, pain de campagne au feu de bois  
Terrine of duck and foie gras, country bread over a wood fire

Ou

Gnocchi de pommes de terre dorés, poulpe de roche,  
tomates confites et marjolaine

Golden gnocchi of potatoes, octopus of rock, sun-dried tomatoes  
and marjoram

---

Cabillaud et légumes sur la braise assaisonnés de tapenade  
Cod and vegetables cooked in the open fire place seasoned with  
tapenade

Ou

Fricassée de volaille aux artichauts violets et vin d'Arbois  
Fricassee of poultry with purple artichokes and Arbois wine

---

Eclair au praliné sésame / noisettes  
Sesame / hazelnut praline éclair

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]