

Menu à 46 € *(Prix par Personne)*

Vins des Côtes-du-Rhône (1 bouteille pour 3 personnes) et café compris

Kir de Bienvenue et Amuse-Bouches (3,10 € / Pers.)

Merci de choisir la même entrée et le même plat pour toute la table.

ENTREES

**Le Marbré de Foie Gras aux Cèpes,
Jeunes Pousses d'Épinards et Confiture de Figues**

Ou

**La Brochette de Gambas à la Citronnelle,
sur Mesclun et Segment d'Agrumes**

Ou

**La Marmite de Saint-Jacques Cuites en Croûte,
Jus de Crustacés et Julienne de Légumes**

PLATS

**Le Médaillon de Veau Sauce Vigneronne,
Risotto Crémeux à l'Huile de Truffe**

Ou

Les Paupiettes de Lotte au Beurre Blanc, Tagiatelles de Légumes

Ou

**Le Filet de Bœuf aux Girolles,
Fonds d'Artichauts en Persillade**

★ ★ ★

Le Petit Chèvre sur sa Salade aux Noix

★ ★ ★

**Dessert à Convenir
(Assiette Gourmande, Fruitier,
Gâteau au Chocolat, etc.)**