

Menu déjeuner

PLAT / DESSERT 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

Café inclus

ENTRÉE

REMOULADE DE CELERY

Pomme Granny Smith / Moutarde Herbe
Fraiche

2024 AOP Ventoux Domaine de Fondrèche

PLAT

SAUMON

Purée Chou-Fleur
Asperges et Petit Pois
Beurre Blanc à l'Oseille

2024 AOP Crozes-Hermitage Gilles Robin

DESSERT

CHAÏ LATTE

Glace Chaï / Crèmeux Dulcey / Confit
Grenade

Joseph Perrier - Cuvée Céline brut
du Lundi au Vendredi

hors jours fériés

Lunch menu

MAIN DISH / DESSERT 38€

STARTER / MAIN DISH / DESSERT 49€

Coffee included

STARTER

CELERY REMOULADE

Granny Smith Apple / Mustard / Fresh Herbs

2024 AOP Ventoux *Domaine de Fondrèche* – 12€

MAIN DISH

SALMON

Cauliflower Purée / Asparagus and Peas /
Sorrel Beurre Blanc

2024 AOP Crozes-Hermitage *Gilles Robin* – 15€

DESSERT

CHAÏ LATTE

Chaï Ice Cream / Dulcey Cream /
Pomegranate Confit

Joseph Perrier - Cuvée Céline brut 20€

Monday to Friday
excluding public holidays