

## MENU DÉJEUNER

Été/Summer 2018

Menu 130 €

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110 €

Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert 85 €

Starter and main course or main course and dessert

Accord mets et vins 70 €

Trois verres de vins sélectionnés par notre sommelier

Three glasses of wine selected by our sommelier

*Bouchée croustillante de chèvre frais à l'oseille*  
*Fresh goat cheese and sorrel crispy "amuse-bouche"*

*Racines au gros sel*  
*Vegetables cooked in a salted crust*

*Pinces de langoustines*  
*Langoustine claws*

*Canard colvert, céleri, prunes*  
*Mallard duck, celeriac, plums*

*Fromages*  
*Cheeses*

*Citron givré*  
*Frosted lemon*

*Figues de Solliès, condiment noix*  
*Figs from Solliès, walnut condiment*

*Mignardises*  
*Delicacies*