

MENU ÉPICURIEN

ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT : 31€ / personne, hors boissons.

ENTRÉE & PLAT & DESSERT : 39€ / personne, hors boissons.

ENTRÉE | STARTER

L'œuf bio de Provence | *The organic egg from Provence*

Œuf poché, lentilles vertes, crème de champignons au vin jaune.

Poached egg, green lentils, mushroom cream with Vin Jaune.

ou | or

La salade de mâche | *The lamb's lettuce salad*

Magret de canard fumé, vinaigrette à l'orange et aux noisettes.

Smoked duck breast, orange and hazelnut vinaigrette.

PLAT | MAIN COURSE

La daurade | *The sea bream*

Filet cuit doucement, purée de céleri à la fève tonka, tartare pomme-céleri.

Slow-cooked fillet, celeriac purée with tonka bean, apple and celeriac tartare.

ou | or

Les calamarata | *The calamarata pasta*

Crème de courge butternut, noix et persil.

Butternut squash cream, walnuts and parsley.

DESSERT | DESSERT

La poire | *The pear*

Poire pochée au miel de Provence, crumble de sarrasin, glace onctueuse au yaourt.

Pear poached in Provence honey, buckwheat crumble and creamy yogurt ice cream.

ou | or

Le fromage | *The cheese*

Sélection de fromages affinés par la Maison Mons (MOF).

Selection of matured cheeses by Mons (MOF).

LE **roof**

Du lundi au samedi au déjeuner, hors juillet & août. Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Available for lunch from Monday to Saturday, except in July and August. Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.