

**Spécial Fête des Mères**

**Le Menu Complet (Amuse-bouche, entrée, plat et dessert) à 28 €**

Amuse-Bouche

**\*\*\*\*\***

Thon Frais et Crevettes, Les Légumes d’une Niçoise

et Coulis de Poivrons Rouges

**ou**

Ballotine de Pintade à l’Estragon, Chantilly de Foie Gras, Salade de Lentilles

**\*\*\*\*\***

Turbot et Saint-Jacques, Aubergines, Artichauts et Crème de Corail

**ou**

Filet Mignon de Veau, Légumes de Printemps,

Girolles et Pommes de Terre Rôties

**\*\*\*\*\***

Verrine Café Chocolat

**ou**

Verrine Abricots Mousse Cheesecake

Et en plus … du Pain Feuilleté (1€) - Fougasse aux Herbes (1€)

**Notre sélection de « Vins à Emporter »**

**Les Rosés :**

**A.O.C Gigondas** « Romane Machotte » 2018 18.00 €

Domaine Pierre Amadieu

**I.G.P Vaucluse** 201810.00 €

Domaine de l’Abbé Dine

**Les Blancs :**

**A.O.C Côtes du Rhône**

Domaine de l’Abbé Dine *(Nathalie Raynaud)*  2018 12.00 €

Domaine Le Clos du Caillou « Le Bouquet des Garrigues » 2018 20.00 €

**I.G.P Ventoux** « Léonides »

Domaine Solence **(50cl)** 2019 10.00 €

**A.O.C Saint-Joseph** « Silice »

Domaine Coursodon 2019 32.00 €

**A.O.C Châteauneuf du Pape**

Domaine Chante Cigale (C. Favier) 2019 32.00 €

**Les Rouges :**

**I.G.P Ventoux**

Domaine Solence « Les 3 Pères » *(J-Luc Isnard)* **(50cl)** 2018 10.00 €

Château La Croix des Pins « Les 3 Villages » *(JP Valade)* 2017 14.00 €

**A.O.C Gigondas** « Romane Machotte »

Domaine Pierre Amadieu **(50 cl)** 2015 16.00 €

**A.O.C Saint Joseph** « Silice »

Domaine Coursodon 2018 32.00 €

**A.O.C Châteauneuf du Pape**

Domaine Chante Cigale (C. Favier) 2016 36.00 €

**Les Bulles :**

**Maison Ruffin à Etoges**

A.O.C Champagne Brut « Chardonnay »36.00 €