

Menu Affaire Saporta

Au prix de 51 € (sans fromage)

Non servi les samedi et dimanche

Roulé de saumon fumé aux épices, choux en salade

Suprême de pintade rôti, pommes boulangères au thym, jus vinaigré

Tartelette de chèvre frais au miel, pousse de frisée

(supplément de 2 € dans le prix du menu)

Salade de fruits de saison et son sorbet

Café et Vins : Domaine Virant blanc

Domaine Virant rouge

Menu Affaire Milhaud

Au prix de 52 € (sans fromage)

Non servi les samedi et dimanche

Vichyssoise servie glacée, sandwich au gésier de canard et noix

Dos de cabillaud rôti au beurre, compotée de poireaux au gingembre, écume citronnée

Fromage de chèvre frais et ses condiments

(supplément de 2 € dans le prix du menu)

Le St Honoré traditionnel

Café et Vins : Domaine Virant blanc

Château Lacoste rouge

Menu Affaire Roi René

Au prix de 54 €

Tartelette aux légumes du moments, chèvre frais

Dos de merlu rôti, compotée d'oignons doux des Cévennes, écume de beurre noisette

Assortiment de fromages

Tiramisu cassis et pralines roses

*Café et Vins : Château Lacoste blanc
Château Lacoste rouge*

Menu Affaire Vasarely

Au prix de 55 €

Tartare de daurade aux agrumes, croustillant aux épices, sabayon à l'orange

Poitrine de cochon confite au jus de pommes, céleri rave en deux façons

Assortiment de fromages

Le Baba aux fruits de saison

*Café et Vins : Château Lacoste blanc
Château Calissanne rouge*

Menu Affaire Granet

Au prix de 58 €

Carpaccio de lotte, vinaigrette citronnée, crème montée aux herbes

Filet de dorade juste saisi, tombée d'épinard, coulis vert

Sorbet au Mac de Garlaban

Assortiment de fromages

Le finger citron meringué

*Café et Vins : Château Calissanne blanc
Château Lacoste rouge*

Menu Affaire Mirabeau

Au prix de 65 €

Tourteau en raviole de navet Daïkon, crémeux d'avocat

Souris d'agneau confite au miel, polenta crémeuse, champignons du moment

Sorbet au Marc de Garlaban

Plateau de fromages

Duo de chocolat et crémeux au thé vert

*Café et Vins : Château Saint Estève blanc
Château du Seuil rouge*

Menu Affaire Végétarien

Au prix de 44 €

Déclinaison autour de la pomme de terre, coulis de roquette et parfum de truffe

Bouillon façon Thaï à la citronnelle, cébettes, cromesquis aux herbes, chou chinois et champignons

Panna cotta vanille au lait d'amande et fruits rouges

Les Apéritifs

Tous nos apéritifs sont accompagnés d'olives de Nice et de pièces apéritives.

Eau Minérale	3 €
Jus de fruits, soda	5 €
Apéritif courant (Pastis, Vermouth, Suze ...)	7 €
Porto	8 €
Bière	6 €
Kir Royal	10 €
Whisky	9 €
Coupe de Champagne Besserat de Bellefon	11 €
Bouteille de Champagne Besserat de Bellefon	68 €
Droit de bouchon par bouteille de 75 cl	15 €
Feuilletés apéritifs supplémentaires (3 pièces):	3 € / personne
Mignardises avec le café (3 pièces):	2 € / personne

Nos tarifs Journée de travail

Café d'accueil (Café, thé, jus de fruit, viennoiseries)	7 €
Pause (Café, thé, jus de fruit)	5 €
Vidéo projecteur	90 €
Micro HF	50 €

Notre établissement ferme à minuit.

Le passage à table devra se faire au plus tard à 13h30 pour le déjeuner et à 21h30 pour le dîner.

Tous nos prix comprennent le service et les taxes.