

## MENU DEJEUNER

**Pissaladière de rougets de roches**  
Petits gris en persillade,  
Jus de bouillabaisse



**Filet de Loup « façon Saltimbocca »**  
Céleri rave en purée,  
Petits violets et vitelottes sautés à cru

Ou

**Magret de canard poêlé aux épices,**  
Ecrasée de rates aux Herbes Fraîches, Jus court au Citron confit



**Pain perdu d'épices aux pommes**  
Crème de mascarpone vanillée

**Prix 30 Euros TTC**



Notre Chef de Cuisine, Benjamin JECHOUX