

Le
Dimanche
de Julien... et son
Lundi

CHAMPAGNES

	Coupe 13 cl
Champagne Demoiselle Lucas Carton	16 €
Champagne Pommery Grand Cru 2006	22 €
Champagne Pommery "Sur Glace" Cuvée Royal Blue Sky	28 €
Champagne Pommery Cuvée "Apanage Rosé"	28 €

VERRE DE VIN

VINS BLANCS

	Verre 13 cl
Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2017 - Château La Gordonne	8 €
IGP Coteaux de Murviel, Pays de l'Hérault "L'Ibis Blanc" 2017 - Domaine de Ravanès	10 €
Chardonnay "Grand Ardèche" 2016 - Maison Louis Latour	11 €

VIN ROSE

Côtes de Provence "La Chapelle Gordonne" 2017 - Château La Gordonne	10 €
---	------

VINS ROUGES

Côtes de Provence "Vérité du Terroir" 2014 - Château La Gordonne	8 €
IGP Coteaux de Murviel, Pays de l'Hérault "L'Ibis Rouge" 2016 - Domaine de Ravanès	10 €
Bordeaux Clarendelle 2014 - Clarence Dillon Wines	12 €

VINS DESSERTS

	Verre 10 cl
Porto "20 ans" São Pedro das Águias, Portugal	20 €

FORMULE A **45 €**
Entrée / Plat / Dessert

ENTREES/STARTERS

Tarte à l'Oignon, Raifort
Onion Tart, Horseradish
Ou
Œuf Parfait, Betterave, Haddock
Perfect Egg, Beetroot, Smoked Haddock

PLATS / MAIN COURSES

Cochon Fermier, Gratin de Topinambour
Farm Pork, Jerusalem Artichoke Gratin

Ou
Raviole de Volaille et Foie Gras, Consommé de Poule au Pot
Chicken and Foie Gras Stuffed Ravioli,
Boiled Chicken with Vegetables Consommé

Ou
Poisson du Jour
Fish of the Day

DESSERTS

Cheesecake aux Agrumes
Citrus Fruit Cheesecake
Ou
Chocolat, Coco
Chocolate, Coconut
Ou
Pavlova Passion-Kiwi
Pavlova with Passion Fruit & Kiwi

Viandes Origine France