



# FORMULES

**Menu à 32 €  
avec 1 entrée, un plat et 1 dessert**

**Menu à 35 € :  
avec 2 entrées, 1 plat et 1 dessert**

*Vin du Luberon compris*

## ENTRÉES

---

Déllice de foies de volaille avec crouton et confiture de figues

Salade de gésiers

Salade de chèvre chaud

Tarte au fromage Maison

Tourte aux poireaux Maison

Tian aux épinards

Andouillette de Lauris flambée au Whisky et sa salade

Caillette de Lauris sur canapé et sa salade

## PLATS

---

Pieds et paquets à la Provençale.

Civet de porcelet

Sauté de veau aux olives et aux champignons

Alouette sans tête

Cuisse de canard sauce au poivre vert

Volaille fermière aux langoustines



# DESSERTS

**Café Liégeois**

**Chocolat Liégeois**

**Pêche Melba**

**Coupe Colonel** *(Supplément de 2€)*

**Profiteroles**

**Glace Mystère**

**Ile Flottante**

**Crème brûlée nature**

**Crème brûlée au Cointreau** *(Supplément de 2€)*

**Sorbet 2 boules**

*Citron, poire, framboise ou passion*

**Glace 2 boules**

*Chocolat, vanille, café, Nutella, fraise, coco ou malaga*

**Pâtisserie Maison**

***Pour les gourmands, demandez le supplément crème Chantilly***