

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

LE CHEF VOUS PROPOSE

A partager

- Assortiment de tartinades maison 10,50€
- Saucisson sec entier (Env.160 gr), beurre, pain 18,00€

Entrées

- Terrine à l'ancienne maison, salade frisée 12,50€
- Tzatziki, carpaccio de poulpe à l'orange, huile de romarin 15,50€
- Carpaccio de saumon aux baies roses, aneth - citron 16,00€
- Artichauts barigoule, lard fumé, jus citronné 15,00€

Plats

Poissons

- Langoustines, risotto « Primavera », émulsion roquette 28,00€
- Filet de turbot, poireaux nouveaux, beurre blanc au citron 30,00€
- Loup de Méditerranée, courgettes, panisse, crème d'ail confit 29,00€

Viandes

- Carré d'agneau rôti au romarin, petits pois, carottes 28,50€
- Filet de bœuf Simmental, sauce poivre de l'Archevêché, frites 38,00€
- Suprême de volaille aux olives, polenta crémeuse au thym, émulsion parmesan 26,50€

Fromages

- Saint Marcellin IGP grand affinage fermier entier 10,00€
- Brousse au miel de lavande, noix 11,50€

Desserts

- Crème brûlée traditionnelle à la vanille Bourbon 10,00€
- Baba gourmand au rhum ambré 11,00€
- Carpaccio d'ananas 11,00€
- Pavlova à la fraise 12,00€
- Tartelette chocolat au lait, glace noix de coco 11,00€
- Sorbets (2 boules au choix : Citron, framboise, fraise) 8,50€
- Glaces (2 boules au choix : Café, caramel beurre salé, vanille, chocolat) 8,50€
- Sorbets + Alcool 11,50€

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans - Nous consulter) 20,00€

Prix nets en euros - Service compris

La direction n'accepte ni les chèques vacances, ni les tickets restaurants en format papier