

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

LE CHÉF VOUS PROPOSE SON MENU D'ÉTÉ

*Une invitation à savourer la Provence à travers
des produits frais et d'inspirations
méditerranéennes.*

A partager

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

Entrées

- Tomates anciennes, burrata crémeuse, pesto maison 15,00€ / 25,00€
- Salade niçoise, tataki de thon snaké au basilic frais, légumes croquants 16,00€ / 27,00€
- Focaccia moelleuse façon pissaladière, salade de roquette 14,00€
- Cœur de sucrine, saumon mariné à l'orange et échalotes 16,00€ / 27,00€

Plats

Poissons

- Gambas flambées aux notes anisées, gnocchis moelleux, bisque crémée 28,00€
- Filet de loup de Méditerranée, ratatouille provençale, crème ail et persil 29,00€

Viandes

- Tartare de bœuf « Français », frites dorées, salade 26,50€
- Filet de bœuf « Simmental », sauce poivre de l'Archevêché, frites dorées 38,00€
- Suprême de poulet fermier, purée onctueuse au pistou, jus aux olives 26,50€

* Supplément garniture : 5€ Supplément sauce : 3€

Fromages

- Saint Marcellin 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€
- Soupe de fruits rouges, sorbet citron 14,00€
- Fondant au chocolat cœur praliné, glace vanille 12,00€
- 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 (Demander notre sélection) 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

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

MENU « OPERA » SERVI UNIQUEMENT LES SOIRS DE REPRESENTATION

A partager en attendant

Assortiment de 3 tartinades maison 10,50€

* Coupe de Champagne Closquinet « Brut réserve »	12,00€
* Bouteille de Champagne Closquinet « Brut réserve »	70,00€
* Bouteille de Champagne Ruinart « Cuvée R »	95,00€
* Bouteille de Champagne Ruinart « Blanc de Blancs »	155,00€

Menu Opéra

- Entrée, plat, dessert : 48,00€
- Entrée, plat ou plat, dessert : 42,00€
- Plat unique : 35,00€

Les entrées

- * Gaspacho « Andalou » maison, chorizo, quenelle de chèvre frais
ou
- * Focaccia moelleuse façon pissaladière, salade de roquette

Les plats

- * Croustillants de dorade au basilic, concassé de tomates, courgettes rôties au thym
ou
- * Épaule d'agneau snackée, purée au pistou, jus de romarin

Les desserts

- * Crème brûlée à la vanille Bourbon
ou
- * Soupe de fruits rouges, sorbet citron
ou
- * Glaces et Sorbets au choix (2 boules)
Sorbets : citron, framboise
Glaces : vanille, chocolat, caramel beurre salé, café

Merci de nous prévenir de toute allergie au moment de votre commande
Viande origine France