

# L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

## M E N U O P É R A 2 0 2 6

S e r v i u n i q u e m e n t l e s s o i r s d e  
r e p r é s e n t a t i o n

### Formules

- Entrée - Plat - Dessert 55,00 €
- Entrée - Plat ou Plat - Dessert 46,00 €
- Plat seul 38,00 €

### Entrées

- Velouté de petits pois à la menthe, brousse au citron vert

*Sweet pea and mint velouté, lime brousse cheese*

Ou

- Salade de tomates anciennes, condiment fraise, burratina

*Heirloom tomato salad, strawberry condiment, burratina*

### Plats

- Paleron de bœuf braisé aux olives, polenta crémeuse, jus de braisage

*Braised beef chuck with olives, creamy polenta, braising jus*

Ou

- Filet de dorade rôti, artichaut barigoule

*Roasted sea bream fillet, artichoke barigoule*

### Desserts

- Clafoutis aux abricots, romarin, huile d'olive

*Apricot and rosemary clafoutis, olive oil*

Ou

- Tartelette au chocolat, praliné noisette

*Chocolate tartlet, hazelnut praline*

*Viandes : France ou UE selon arrivage*

*Prix nets en euros - Service compris*

*La direction n'accepte ni les chèques-vacances, ni les titres-restaurant en format papier*