L'Archevêché

DEPUIS 1994

Menu du marché

Chaque semaine, notre Chef Pierre Pascuito compose son menu au fil du marché.

Du mardi 10 au vendredi 13 novembre

Au déjeuner

Menu hors jours fériés

Entrée & Plat *ou* Plat & Dessert · **29 €**

Entrée, Plat & Dessert · **35 €**

Entrées

Tatin d'échalotes, chèvre frais, roquette

ou

Médaillon de pied de cochon, sauce Savora

Plats

Cannellonis, crème de champignons, épinards

ou

Daurade sébaste, crème de courge, sabayon orange-whisky

Desserts

Tarte au citron meringuée

ou

Tiramisu café

L'accord du midi · 14 cl

Coteaux d'Aix-en-Provence ***(3 couleurs)***
7,50 €
Domaine de la Cadenière - « Léonie »

Côtes du Rhône ***(rouge)***
8,50 €
Chapoutier - « Belleruche »

Bourgogne ***(blanc)***
8,00 €
Vignerons des Terres Secrètes - « Les Préludes »

Tous nos plats sont faits maison

Viandes : origine France & UE

Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre équipe
Menu hors jours fériés · Prix nets en euros, service compris