

NOS SUGGESTIONS DE VINS...

VINS BLANCS

<i>2007, Domaine du Jas d'Esclans, Cuvée du Loup AOC Côte de Provence « Cru Classé »</i>	36 €
<i>2007, Château de la Roulerie, AOC Anjou</i>	27 €
<i>2008, Domaine du Paternel, AOC Cassis</i>	36 €
<i>2006, Domaine Laroche, Saint Martin, AOC Chablis</i>	38 €
<i>2007, Domaine du Tariquet, VDP Côtes de Gascogne</i>	30 €

VINS ROUGES

<i>2004, Domaine Pouderoux, Latour de Grès, AOC Côtes du Roussillon Villages</i>	35 €
<i>2008, Château de la Roulerie, AOC Anjou</i>	27 €
<i>2005, Domaine J. Marc Burgaud, AOC Morgon</i>	50 €
<i>2003, Château Haut Bertinerie, AOC Premières Côtes de Blaye</i>	45 €
<i>2006, Domaine Sorin, AO²C Bandol</i>	45 €

VIN ROSE

<i>2008, Château Léoube, AOC Côtes de Provence</i>	35 €
<i>Verre de vins, rouge, blanc, rosé</i>	7 €

NOTRE CHEF VOUS PROPOSE...

ESCALOPE DE FOIE GRAS POELEE <i>Tartare de mangue et thym frais</i>	20 €
SUSHI DE SAINT PIERRE ET CRABE <i>Crème acidulée et parfumée au combava</i>	16 €
TRADITIONNELLE SOUPE DE POISSON <i>Petits croûtons et rouille par nos soins</i>	12 €
JARRET DE VEAU CONFIT « 8 HEURES » <i>Tagliatelle fraîche au jus</i>	25 €
DOS DE CABILLAUD DEMI-SEL <i>Légumes du moment au Wok</i>	32 €
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE PYRENEES <i>Purée de pommes de terre (pour deux personnes)</i>	34€/pers
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES	12 €
TARTE CHOCOLAT NOIR <i>Glace caramel</i>	12 €
TIRAMISU A L'AMARETTO ET CREMEUX CAFE	12 €
PANACOTTA AUX FRUITS EXOTIQUES	12 €

Sanfelice

HC HÔTEL ★★★★★
DU CASTELLET