

L'Inspiration du Taulissa

PLAT / DESSERT 38€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

Café inclus avec le déjeuner

ENTRÉE

CAROTTE

Déclinaison / Terre et mer / Chapon

Serveaux Fils, Les Blancs de la Vallée Extra Brut **24€**

PLAT

POULET

Pomme de terre aux épices douces / Echalotte confite /
Sauce cacahuètes

2024, AOP Crozes-Hermitage, Gilles Robin **15€**

DESSERT

POP CORN

Siphon orozea / Pop corn caramélisé / Praline

2020, AOP Sauternes 1er Cru Classé, Château Coutet **27€**

Lunches from Monday to Friday
excluding public holidays



PAR GLENN VIEL

L'Inspiration du Taulissa

MAIN DISH / DESSERT 38€

STARTER / MAIN DISH / DESSERT 49€

Coffee included with lunch

STARTER

CARROT

Carrot variations / Land and Sea / Capon

Serveaux Fils, Les Blancs de la Vallée Extra Brut **24€**

PLAT

CHICKEN

Spiced potatoes / Confit shallot / Peanut sauce

2024, AOP Crozes-Hermitage, Gilles Robin **15€**

DESSERT

POP CORN

Orozea espuma / Caramelised pop corn / Praline

2020, AOP Sauternes 1er Cru Classé, Château Coutet **27€**

Lunches from Monday to Friday
excluding public holidays