

# l'imaginaire

## Menu "Affaires"

*Uniquement le midi du mardi au vendredi*

*(hors jours fériés)*

*- Entrée + Plat -*

**19€**

Soupe de têtes de langoustines

Omble chevalier confit, rouille au safran d'Alsace

Ou

Notre terrine de viande, dernières quetsches et betterave

Champignons de saison, pickles de graines de moutarde

---

Dos de lieu noir en croûte d'herbes

Butternut, pêche de vigne, tomates de chez Éric

Ou

Rumsteck d'agneau confit, figue de Solliès

Polenta grillée et olives de Kalamata, jus réduit

Tous nos plats sont « fait maison », élaborés sur place à partir de produits bruts

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

 [Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition](#)

Tous nos prix s'entendent en euro toutes taxes et service compris, Tva 10 %

Ouverture : du mardi au samedi midi et soir