

Carte du 15/09 au 21/09/2020

A partager à l'apéritif

Moules à l'Escabèche : 6,5€, Petites sardines à l'huile d'olive bio : 5€

Au Menu

Dégustation 2 services - 25,50 € : Entrée/plat, ou plat/dessert
ou fromages

Dégustation 3 services - 29€ : Entrée/plat/dessert ou fromages

Dégustation 4 services - 34€ : 2 Entrées/plat/dessert ou fromages

Dégustation 5 services - 43€ (servi pour l'ensemble de la table)

2 Entrées/poisson/viande/dessert ou fromages

Dégustation de fromages en supplément : +7€

Amuse-bouche

Entrées

Saumon mariné, tomates cerises, crémeux Burrata et herbes fraîches

Ou

Velouté de Butternut, crème de lard, marron et pomme verte

Plats

Poisson du jour*, panais, pommes Darphin, brocolis et citron

(* nos poissons sont cuits à la nacre, si vous le souhaitez plus cuit, n'hésitez pas à demander)

Ou

Canard, poivre de Sichuan, polenta et carottes, figues et jus Bigarade

Ou

Pièce de viande à partager à 2 (500g) +6,5€/pers

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

Ou

Tarte Mirabelle et verveine du jardin, glace à la verveine du Velay

Ou

Poire Belle Hélène à la fève de Tonka, cacahuètes, glace chocolat blanc

Mignardise

Accord mets et vins avec le menu

+ 12,5€ : 2 verres

+ 17,5€ : 3 verres

+ 23,5€ : 4 verres

+ 29€ : 5 verres