

## Carte du 21/07 au 27/07/2021

### Au Menu

#### Entrées

Pain de viande, mayonnaise à la sauge, condiment abricot et mesclun

ou

Soupe froide de tomates à la pastèque et salicorne

#### Plats

Saumon confit, taboulé aux herbes, crème d'aubergine au Shizo et sauce citron

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

ou

Onglet de veau, croûte de basilic, Tian de légumes, Fregola Sarda et jus de viande

ou

Entrecôte à partager (500g/2) : suppl. 3€/pers

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Crème de riz au chocolat noir et nectarine

ou

Tarte citron et verveine, meringue à l'italienne

#### Mignardises

**Dégustation 2 plats - 27,90€** : Entrée/plat ou, plat/dessert ou fromages

**Dégustation 3 plats - 32,90€** :

Entrée/plat/dessert ou fromages

**Dégustation 4 plats - 39,90€** : 2 entrées/  
1 plat/dessert ou fromage

**Dégustation de fromages en supplément - 7€**

#### Accord mets et vins avec le menu (par personne)

+ 13€ : 2 verres

+ 18€ : 3 verres

+ 24€ : 4 verres

**Cocktail maison** : Le Skritz : 9,50€, Fiero mint iced tea : 9,50€, Saint Germain Verveine tonic : 11,50€

**Bière pression** (25cl) : Ginette (blonde Bio) : 4,5€

#### Les vins du moment :

##### **Les blancs**

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Blachon	VDF, Cuvée Arthur	6,5€	9€	14€
L'enclos de la Chance	AOC Pays d'Oc, les Aiguillettes	6,5€	9€	14€

##### **Le rosé**

L'enclos de la Chance	AOC Pays d'Oc, Les Aiguillettes, Gris	6,5€	9€	14€
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi	6,5€	9€	14€

##### **Les rouges**

Domaine Les Hauts de Vigier	AOC Coteaux d'Ardèche, cuvée Thomas	6,5€	9€	14€
Domaine Éric Louis	VDF, Pinot noir	6,5€	9€	14€