

Carte du 15/09 au 21/09/2021

Au Menu

Amuse-bouche

Entrées

Œufs façon Mimosa, poireaux confits et vinaigrette aux cacahuètes

ou

Gravlax de truite, crème au Wasabi et betteraves

Plats

Filet de Bar, sauce piperade, purée d'aubergines rôties
et courgette en copeaux

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

ou

Veau pané sauce Tonkatsu, riz Basmati au curry
et salade de chou chinois

ou

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

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Gâteau citron, compotée de myrtille et crémeux vanille

ou

Tarte au chocolat au lait, noix de coco et gingembre

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

Domaine Laballe IGP Côtes de Gascogne, les terres basses
Domaine Huchet VDF, Chapeau Melon

Le rosé

Domaine Prapin AOC Coteau du Lyonnais, Gallica
Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi

Les rouges

Domaine de la Maurine AOC Saint-Chinian, Engouement
Domaine Prapin AOC Coteau du Lyonnais, Gofiacus

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€

6,5€ 9€ 14€