

Carte du 13/10 au 19/10/2021

Au Menu

Amuse-bouche

Entrées

Velouté de Butternut, lard grillé et croûtons de pain d'épices

ou

Couteaux grillés, coques et palourdes sur une crème de moules fumées à la sauge

Plats

Truite, embeurrée aux 2 choux, sauce aux agrumes et poivre Timut

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

ou

Cuisse de volaille jaune, dés de foie gras poêlés, girolle, crème de maïs et betterave

ou

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

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Mousse noisette et mascarpone, biscuit chocolat au piment d'Espelette

ou

Tarte rhubarbe, compotée pomme et poire, glace vanille

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

Clos Roussely	AOP Touraine, Le Clos	Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Château Guiot	AOC Costières de Nîmes, Ni Moi Ni Toi	6,5€	9€	14€
		6,5€	9€	14€

Le rosé

Clos des Saumanes	AOC Côte du Rhône village	6,5€	9€	14€
-------------------	---------------------------	------	----	-----

Les rouges

Domaine Nicolas Badel	AOC Colline rhodanienne, Syrah	6,5€	9€	14€
Domaine La Maurine	AOC Saint Chinian, Galopins	6,5€	9€	14€