Carte du 20/10 au 23/10/2021

Au Menu

Amuse-bouche

Entrées

Soupe de champignons, magret de canard boucané

ou

Salade de pois Chiche aux agrumes, crevettes marinées à l'orange

Plats

Dos de cabillaud, crème coco et curry, riz Basmati et Butternut rôti
(nos poissons sont cuits à la nacre, si vous le souhaitez plus cuit, n'hésitez pas à demander)*

ou

Noix de veau, sauce à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre au beurre persillé

ou

Entrecôte à partager (mini 2 pers) : suppl. 7€/pers

Desserts et fromages

Ananas rôti au miel, gâteau moelleux au caramel et glace coco

ou

Namelaka chocolat, Crumble à la fève de Tonka et poire

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 : *Pinky Brewster **:** 10,50€, Starsky's Gran Torino : 10,50€, Fiero mint iced tea : 9,50€, Saint Germain Verveine royal: 11,50€*
Bière pression *(25cl) : Ginette (blonde Bio) : 4,5€*
Les vins du moment :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine de La Tourlardière	*AOC Muscadet de Sèvre et Maine*	*6,5€*	*9€*	*14€*
L'enclos de la chance	*AOC Pays d'Oc, les aiguillettes*	*6,5€*	*9€*	*14€*
Le rosé				
Clos des Saumanes	*AOC Côte du Rhône village*	*6,5€*	*9€*	*14€*
Les rouges				
Clos des Saumanes	*AOC Côte du Rhône*	*6,5€*	*9€*	*14€*
Domaine Eric Louis	*VDF, Pinot noir*	*6,5€*	*9€*	*14€*

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé