

## Carte du 24/11 au 30/11/2021

### Au Menu

#### Les Amuse-bouche

##### Entrées

Sucrines croquantes sauce et condiment Vitello Tonato

ou

Taboulé de choux fleur au curry et herbes fraîches

##### Plats

Biscuit de poisson croustillant céleri rave, noisette  
et beurre de crevettes sauvages

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

ou

Risotto au potimarron et Guanciale

##### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Parfait et praliné à la noix, pommes façon Tatin

ou

Mont Blanc à la clémentine

##### Les Mignardises

**Dégustation 2 plats – 28,90€ :** Entrée/plat ou,  
plat/dessert ou fromages

**Dégustation 3 plats – 33,90€ :**  
Entrée/plat/dessert ou fromages

**Dégustation 4 plats – 40,90€ :** 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€, La Cubula Libre : 10,50€,  
Saint Germain Verveine royal: 11,50€

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

#### Les vins du moment :

##### **Les blancs**

Domaine Joncy	AOC Beaujolais, Hédoniste	Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine Laballe	AOP Côte de Gascogne, Terres Basses	6,5€	9€	14€

##### **Le rosé**

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

##### **Les rouges**

Domaine de la Maurine	AOC Saint Chinian, Engouement	6,5€	9€	14€
Domaine Verdier Logel	AOC Côte du Forez, Gourmets	6,5€	9€	14€