

## Carte du 12/01 au 18/01/2022

### Au Menu

#### Les Amuse-bouche

#### Entrées

Fleur de Betterave et crème Wasabi

ou

Salade romaine façon César

#### Plats

Vol au vent de poisson, champignons et échalotes

ou

Joue de bœuf braisée et Gnocchi aux herbes

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Profiterole pistache et chocolat

ou

Poire pochée au thé Assam et crèmeux sésame noir

#### Les Mignardises

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

**Dégustation 3 plats – 34,90€ :** 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€, Be Bond : 10,50€, La Sapinette de Noël : 10,50€, Saint Germain Verveine royal: 11,50€

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

#### Les vins du moment :

##### **Les blancs**

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Clos Roussely	AOC Touraine Chenonceau	6,5€	9€	14€
Domaine Romain Paire	AOC Côte Roannaise, La colline en flamme	6,5€	9€	14€

##### **Le rosé**

Domaine Prapin	AOC Coteaux du Lyonnais	6,5€	9€	14€
----------------	-------------------------	------	----	-----

##### **Les rouges**

Domaine Romain Paire	AOC Côte Roannaise, La colline en flamme	6,5€	9€	14€
Domaine Modat	AOC Côte du Roussillon	6,5€	9€	14€