

Carte du 11/05 au 17/05/2022

Au Menu

Les Amuse-bouche

Entrées

Fleur de céleri boule confite, émulsion Cacio et Pepe
et noisette croquante

ou

Biscuit d'asperge verte, crémeux à l'ail rôti et gel citron

Plats

Poisson du jour, vapeur, voile de lard Colonata,
petits pois glacés et Tagète

ou

Noix de veau rôti, condiment Vitello Tonnato, haricots verts
et première tomate grillé

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Nuage lacté fraise et rhubarbe et meringue croquante

ou

Craquant chocolat cacahuète

Les Mignardises

Dégustation 2 plats – 29,90€ : Entrée/plat ou,
plat/dessert ou fromages

Dégustation 3 plats – 35,90€ :
Entrée/plat/dessert ou fromages

Dégustation 4 plats – 41,90€ : 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€,
Saint Germain Verveine royal: 11,50€

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

Pétillant : Clos Roussely, Favorite Rosé (Pinot Noir) : 8,50€

Les vins du moment :

Les blancs

Domaine Willm AOC Riesling, Réserve
Domaine Romain Paire VDF, La colline en flamme

Le rosé

Clos des Saumanes IGP Méditerranée

Les rouges

Clos des Saumanes AOC Côte du Rhône
Domaine Éric Louis VDF, Pinot noir

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€