

Carte du 29/06 au 05/07/2022

Au Menu

Les Amuse-bouche

Entrées

Soupe de melon, crème au poivre et chips de jambon Serrano

ou

Salade d'haricots verts, pêche blanche et amandes

Plats

Poisson du jour grillé, bouillabaisse, fenouil braisé
et caviar d'aubergine

ou

Gratin de Rigatoni aux artichauts, foie gras, champignons et
parmesan, jus truffé

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Tartelette chocolat

ou

Coque meringué, fraises rôti et noix de coco

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 Dupasquier

AOC Savoie, Jacquère

Vr(15cl) ¼(23cl)

6,5€

9€

Pot(46cl)

14€

Clos Roussely

AOP Touraine, Le Clos

6,5€

9€

14€

Le rosé

Château Guiot

AOC Costières de Nîmes, Ni moi ni Toi

6,5€

9€

14€

Les rouges

Domaine Joncy

AOC Quincé-en-Beaujolais, Empreinte

6,5€

9€

14€

Domaine de La Maurine

AOC Saint Chinian, Engouement

6,5€

9€

14€