

Carte du 21/09 au 27/09/2022

Au Menu

Les Amuse-bouche

Entrées

Œuf parfait, crème de cèpes, cèpes frais et champignons de Paris

ou

Feuilleté tomate basilic et crème glacée au fromage de chèvre

Plats

Suprême de volaille en ballotine, mousseline de carottes, pomme de terre nouvelles et jus de volaille

ou

Lieu noir sauce vierge exotique, fondu de poireaux et orge perlée

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Pavlova poire

ou

Tiramisu caramel et spéculoos

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 de Bergerolles IGP Cévennes, épisode cévenol
Domaine du Mont Épin AOC Mâcon-Péronne

Le rosé

L'enclos de la chance IGP Pays d'Oc, les aiguillettes

Les rouges

Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, le bon rouge qui tâche
Château Guiot AOC Costières de Nîmes, Ni moi Ni toi

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€