

## Carte du 23/11 au 29/11/2022

### Au Menu

#### Les Amuse-bouche

##### Entrées

Crème de Maïs, pop-corn et maïs grillé

ou

Salade d'endives, mousse légère de Gorgonzola et noix de Pécan

##### Plats

Bar en ballotine, purée de poireaux et chou-fleur, carottes glacées,  
Romanesco et sauce au beurre citronné

ou

Suprême de dinde en basse température, sauce aigre douce aux  
airelles, patate douce et purée de potimarron

##### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Cheesecake New-yorkais

ou

Tarte tiramisu, glace café

##### 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 Joncy VDF, Hédoniste

Domaine Sébastien Blachon VDF, cuvée Arthur

##### **Le rosé**

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

##### **Les rouges**

Domaine Campuget VDF, 1753 Saperavi

Domaine Capelanel AOP Cahors, Petitou

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

6,5€ 10€ 15€

**Le beaujolais nouveau est arrivé : verre 5,5€, 1/4 : 9€, pot 14€**