

Carte du 25/01 au 31/01/2023

Les Amuse-bouche

Entrées

Tataki de thon aux épices douces, purée de betteraves, condiment à l'orange et piment d'Espelette

ou

Patate douce légèrement fumée aux épinettes de sapin et marinée au Pimentón de la Vera, Burrata et roquette

Plats

Suprême de volaille jaune, mousseline de carottes, feuilles de choux de Bruxelles, polenta et jus de volaille

ou

Poisson du jour, mousseline de rutabagas, panais au beurre citronné, riz vénéré et beurre blanc

ou

À partager à 2 : côte de veau, morilles, pommes grenailles et sauce morille (+8€/pers)

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

40g de plaisir : Brillat-Savarin truffé par nos soins (+2€)

ou

Poire Angevine à la cannelle, pâtisserie à la Tonka et cannelle et crumble aux 4 épices

ou

Tartelette pistache et chocolat

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, Pétillante Rosé (Pinot d'Aunis, cabernet franc) : 8,50€

Les vins du moment :

Les blancs

Domaine R. Paire VDF, Colline en flamme
Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, épisode cévenole

Le rosé

Clos des Saumanes IGP méditerranée

Les rouges

Domaine Lionel Brenier IGP Drôme, Siranèze
Domaine Capelanel AOC 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€