

Carte du 15/03 au 21/03/2023

**Les Amuse-bouche**

**Entrées**

Mignon de cochon basse température en carpaccio façon Vitello  
Tonato

ou

Œuf parfait, asperges vertes croquantes, purée de pois cassés  
et sauce hollandaise

**Plats**

Pavé de thon, sauce vierge exotique, céleri glacé, pilaf de Quinoa et  
mousseline de patate douce  
**(ce plat a été mis au point en exclusivité, en accord mets et vins  
avec Antica rosé du Domaine Prapin élevé 6 mois  
en fut de chêne\*)**

ou

Onglet de bœuf, échalote confite, sauce poivre vert  
et une Amandine farcie avec son émulsion

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

Dessert d'examen de Thaïs : Autour de l'orange

ou

Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé  
et glace fromage blanc

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

**Les vins du moment** :

**Les blancs**

Domaine E. Louis VDF, Sauvignon 6,5€ Vr(15cl) 10€ ¼(23cl) Pot(46cl) 15€  
Domaine G. Joncy AOC Quincié, Empreinte 6,5€ Vr(15cl) 10€ ¼(23cl) Pot(46cl) 15€

**Le rosé**

Clos des Saumanes IGP méditerranée 6,5€ Vr(15cl) 10€ ¼(23cl) Pot(46cl) 15€  
\*Domaine Prapin VDF, Antica 7,5€ Vr(15cl) 11,5€ ¼(23cl) Pot(46cl) 17€

**Les rouges**

Domaine de la Tourlaudière VDF, Roman Irae 6,5€ Vr(15cl) 10€ ¼(23cl) Pot(46cl) 15€  
Domaine Bonetto-Fabrol AOC Côte du Rhône, Mas Vincente 6,5€ Vr(15cl) 10€ ¼(23cl) Pot(46cl) 15€