

Carte du 24/05 au 30/05/2023

Les Amuse-bouche

Entrées

Pain pita au Houmous de fève edamame, tomates confites, pickles de radis, roquette, câpres et fêta

ou

Fleur d'artichaut confite et rôtie au miel, vinaigrette de gingembre, condiment orange et citron

Plats

Filet de Lieu noir, mousseline de céleri, petits navets, condiment épinards et beurre monté estragon

ou

Côtelettes d'agneau, ail confit et thym frais, douceur de chou-fleur, pois gourmands, brocolis, jus d'agneau

Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Cheesecake newyorkais

ou

Tartelette abricot romarin et sucre Galabé, sorbet abricot

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€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), La Cubula Libre : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint Germain Verveine royal : 11,50€ (25cl)

Bière pression (25cl) : Ginette (blonde Bio) : 4,5€

Les vins du moment :

Les blancs

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Domaine J.Huchet	VDF, Chapeau Melon	6,5€	10€	15€
Domaine Joncy	IGP Comtés Rhodaniens, Grains de Chardonnay	6,5€	10€	15€

Le rosé

Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan	6,5€	10€	15€
-----------------	---------------------------------	------	-----	-----

Les rouges

Domaine Joncy	IGP Comtés Rhodaniens, Grains de Pinot	6,5€	10€	15€
Château Campuget	AOC Costières de Nîmes, Syrah Grenache	6,5€	10€	15€