

*Menu de la Saint Valentin le 14/02/2024*

**Les Amuse-bouche**

**Entrée**

***Carpaccio de Saint Jacques sauvages françaises aux agrumes***  
*Oh my Grenache, AOC Côte du Roussillon, Mas Bécha*

**Plat**

***Filet de bœuf Rossini, poêlée de Pleurotes de Quincié en persillade,  
pommes grenailles, sauce Rossini***  
*Rouge, AOP Languedoc, Domaine Saint Sylvestre*

**Fromage**

***Brillat-Savarin truffé par nos soins***  
*Antica rosé, AOP Coteaux du lyonnais, domaine Prapin*

**Prédessert**

**Dessert**

***Entremet vanille en habit rouge***  
*Maury Vintage, AOC Maury, Mas Amiel*

**Les Mignardises**

***Menu seul : 85€***  
***Accord mets et vins (en option) : 45€ /pers***

**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) **(détails sur la carte des vins et boissons)**

**Mocktails Maison** : Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Abricot Sunrise : 6,5€ (25cl) **(détails sur la carte des vins et boissons)**

**Bière pression** : Ginette (blonde Bio) : 4,5€ (25cl) ; (50cl) 8,5€

**Bières sans alcool** Brooklyn Brewery IPA (33cl) : 4,5€

**Les vins du moment** :

		<u>Vr(15cl)</u>	<u>¼(23cl)</u>	<u>Pot(46cl)</u>
<b>Les blancs</b>				
Domaine Dupasquier	AOC Savoie, Roussette	6,90€	10,90€	15,90€
Domaine Mirouze	AOC Corbières, Campana	6,90€	10,90€	15,90€
<b>Le rosé</b>				
Domaine Art'Mas	AOC Côte du Rhône Village Visan	6,90€	10,90€	15,90€
<b>Les rouges</b>				
Domaine Babio	AOC Languedoc, Babirole	6,90€	10,90€	15,90€
Domaine Capelanel	AOC Cahors, Titou	6,90€	10,90€	15,90€