

Menu dégustation du 24/09 au 05/10/2024

Les Amuse-bouche

Entrée

Gravlax de saumon, crème de Aji amarillo, betteraves jaunes, mûres

Plats

Poisson du jour, ragoût de haricots coco, blettes

Ou/Et

Filet mignon de porc, gratin de pommes de terre, girolles sautées et jus de viande

Dessert

Cabosse vanille poire, purée de poire et gel de raisin

Mignardises

Entrée-plat-dessert ou fromage : **39€**
Entrée-2 plats-dessert ou fromage : **48€**
Supplément fromage : **7,5€**

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), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), Virgin'To : 7,5€ (22cl) **(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 :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine de Berguerolles	IGP Cévennes, Épisode cévenol	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine Colin	AOC coteaux du Vendômois	7,50€	11,50€	16,50€
Le rosé				
Domaine de Berguerolles	IGP Cévennes, J'adore le rosé	7,50€	11,50€	16,50€
Les rouges				
Château Campuget	VDF, Saperavi	7,50€	11,50€	16,50€
Château du Bois d'Arlène	VDF, 100% Cinsault	7,50€	11,50€	16,50€

Eau gazeuse (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération,
Viande Française