

Menu dégustation du 22/10 au 02/11/2024

Les Amuse-bouche

Entrées

Causa a la Limeña : pomme de terre, avocat, fromage frais, mayonnaise acevichada et sauce verte

Plats

Magret de canard du Sud-Ouest, purée de panais, persil tubéreux tomate et au gingembre, jus de viande

et/ou

Poisson au gré des criées, curry vert, topinambours en mousseline et confits

Dessert

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Cannelloni croustillante farci au chocolat, noix et glace aux noix du Périgord

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€

Flûte de pétillant : Domaine des As, AOC Crémant de Bourgogne : 8,50€

Les vins du moment :

		Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
Les blancs				
Domaine Jaume	AOC Côte du Rhône	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine É.Louis	VDF, Sauvignon	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				
Domaine É.Louis	VDF, Pinot noir	7,50€	11,50€	16,50€
Domaine Jaume	VDF, Syrah	7,50€	11,50€	16,50€

Eau gazeuse filtrée (70cl) : 1,90€

Café : 2,50€