

Semaine du lundi 12 au dimanche 18 octobre

Menu entrée /plat/dessert 44€ midi et soir
Entrée / plat ou Plat / Dessert 35€
Uniquement les midis en semaine, hors jours fériés
Menu enfant plat/dessert 20€

Accord mets et vins 20€

Un verre de vin différent accompagnant
L'entrée, le plat et le dessert

L'accord est proposé par notre équipe en salle et ne peut être modifié.

Une carte des vins au verre est également disponible.

Terrine de Foie gras cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment **(supp7€)**
Château La Sable, Les Choupiçons, VDF. Blanc (Cucuron)

Ou

Velouté de courge Butternut, copeau de jambon Bellota
Domaine Gayda, Sphère, IGP Pays d'Oc rouge

Ou

Carpaccio de daurade, chair de tourteau mayonnaise, huile d'olive citronnée
Domaine la Barbinière, Les Silex, AOP Fiefs Vendéens



Pêche du jour, choux fleur multicolores en différentes textures, sauce émulsionnée
Mas des Bressades, Tradition blanc, AOP Costières de Nîmes

Ou

Joue de bœuf braisé au vin rouge, polenta crémeuse au chorizo ibérique, carotte fondante
Domaine Laura Aillaud, Tout feu tout femme, VDF. Rouge (Luberon)

Assiette de fromages fromagerie Panache (supp14€)

Dôme noix de coco, cœur mangue-passion, crème fouettée au Malibu

Ou

Petit chou-crème pistache, condiment cerise Amarena

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly en toute simplicité
Haut Marin, N°7, IGP côtes de Gascogne moelleux

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe. Prix nets, taxes et service compris

