

# Menu déjeuner du 19/05 au 30/05/2026

## Entrées

Je revisite la salade mon enfance : Cœur de sucrine braisé au lard fumé, pommes de terre nouvelles et vinaigrette

ou

Aubergine, pesto, roquette, copeaux de Cantal entre-deux

## Plats

Poisson au gré des criées, galette de Quinoa, artichauts en 2 façons, beurre blanc au thym citron

ou

Filet de canard parfumé au Timut, mousseline de chou-fleur vanillée, risotto au vin rouge et petits pois, jus de viande aux zestes d'orange

## Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Crémets d'Anjou, éclats de meringue, cerises fraîches et sauce cerise

ou

Namelaka Chocolat, mousse de lait d'amandes, biscuit et glace noisette

Plat : **18€**

Entrée-plat ou plat-dessert ou fromage : **24€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **28€**

2 Entrées-plat-dessert ou fromage : **36€**

Supplément fromage : **7,5€**

**Cocktails Maison :** Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint-Germain verveine (25cl) **(détails sur la carte des vins et boissons)**

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

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

**Flûte de pétillant** : 8,50€

**Les vins du moment** : Verre (15cl) : 7,50€ ; ¼ pot (23cl) : 11,90€ ; ½ pot (46cl) : 16,90€

### Les blancs

Domaine Colin AOP Coteaux Vendômois, Pierre à feu

Mas Nicolas IGP Oc, Viognier

### Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

### Les rouges

Domaine de la Barbinière AOP Fief Vendéens, Silex

Domaine Babio AOC Minervois

**Eau gazeuse filtrée (70cl)** : 2,50€

**Café** : 2,50€

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