

La Pitance

• Pour Commencer :

- Lapin, coulis de poivrons, salade de pois chiches 9€
- Maquereau Pi-cuit, purée de copres & raisins secs, 8€
feuille de vigne
- Œuf Parfait en brioche, Asperges, sauce hollandaise 8€

• Les Plats de Résistance :

- Poisson du jour, raviolo de Ricotta, fenail à l'
orange & emulsion de baillabaïsse 18€
- Poitrine de cochon confite, purée de betteraves &
balsamique, cimi de rappa 17€
- Pièce de bœuf, petit pois frais & carottes
anciennes 18€

• Pour Terminer :

- Soufflé chocolat noir cœur coulant, sorbet fromage
frais & miel (Quissou 12 tins) 9€
- Baba aux fruits exotiques, sorbet coco 7€
- Déclinaison autour du pamplemousse, panacotta au
chocolat blanc 8€

• 2 Plats : 24 €

• 3 Plats : 29 €

- Prix Net Service Compris -

Le Pinard

Rouges

	4	25cl	50cl	75cl
• Languedoc IGP - "Coteaux d'ensérune"	4	7	13	18
• Côtes du Rhône AOP - "Belle feuille"	4,5	8	14	20
• Bordeaux - "La Rose des Vents"	5	9	17	24
• Nagon - "Grand Cru", Gauthier	5	9	17	25
• Val de Loire IGP - "Indigène" Bio	7	13	21	30
• Provence AOP - "Cuvée Auguste" Bio	7	13	21	31

Blancs

• Languedoc IGP - "Coteaux d'ensérune"	4	7	11	18
• Côtes de Gascogne IGP - "Uby"	4,5	-	-	22
• Provence AOP - "Cuvée Auguste" Bio	5	10	18	26
• Bourgogne - "Placon Charnay"	5	10	18	27
• Val de Loire - Sancerre "Laporte" Bio	7	13	21	30

Rosés

• Provence AOP - "Cuvée Chateau" Bio	4,5	8	14	20
• Provence AOP - "Les Trois Terres"	5	9	17	24

Les Bulles

• AOP Crémant de Limoux Blanc	6	-	-	30
• AOP Crémant de Limoux Rosé	6	-	-	30

- Prix Net Service Compris -