

Menu dégustation du 22/07 au 02/08

Les Amuse-bouche

Entrées

Brioche frite de crevettes, sauce épicée et pickles de légumes de saison

ou

Gaspacho de concombre à la sarriette, tomates cerises, pita à la fêta et petits pois

Plats

Poisson au gré des criées cuit aux thym, salade d'artichauts, crème et crudité de carottes, bisque façon Barigoule

ou

Comme un Tartare de joue de bœuf fumée à froid, jaune d'œuf confit, pommes Hasselback, comté, pousses et jus de viande

ou

Fallafel de lentilles, houmous épicé, légumes rôtis, pois chiche frit et sauce aux herbes

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Entremet pêche verveine, coulis pêche et sorbet abricot verveine

Mignardises

Entrée-plat ou Plat-dessert ou fromage : **34€**
Entrée-plat-dessert ou fromage : **39€**
Entrée-2 plats-dessert ou fromage : **48€**
Supplément fromage : **7,5€**

Accord mets et vins /pers
17€ : 2 verres
24€ : 3 verres
32€ : 4 verres

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 : 8,50€

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

Les blancs

Château Campuget IGP Gard, Un petit blanc
Château Campuget VDF, Assyrtiko

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine Prapin AOC Coteaux du Lyonnais, Entre Ciel et Terre
Domaine Solence IGP Ventoux, Les 3 Pères

Eau gazeuse filtrée (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, Anglaise, Allemande