

Menu dégustation du 20/01 au 31/01/26

Les Amuse-bouche

Vol au vent Texan: Pulled Pork, relish de cornichons,
sauce mature Cheddar et Mesclun

ou

Tataki de Thon, Leche de Tigre, Piquillos et Biquinho,
pickles d'oignons

Plats

Poisson du jour, riz l'encre de Seiche, Choux fleurs en couleur,
Sauce au Kastubushi

ou

Dessus de palette de Bœuf, carotte, pomme Darphin, jus truffé

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Cheesecake New-Yorkais, coulis de fruits exotiques

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€**

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), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), [\(détails sur la carte des vins et boissons\)](#)

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€ ; ½ pot (23cl) : 11,90€ ; ¾ pot (46cl) : 16,90€

Les blancs

Domaine de la Barbinière AOC fief Vendéens Chantonnay, Silex

Chai Saint Olive VDF, Viognier cuvée 480

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Chai Saint Olive VDF, Gamay cuvée 480

Domaine de la Maurine AOP Saint Chinian, Surprise

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.

Viande Française