

Menu dégustation du 17/03 au 28/03/26

Les Amuse-bouche

Entrées

Rillettes de pintade et cochon, relish de cornichons, pickles et mesclun

ou

Clam Chowder de Saint Jacques et moules

Plats

Poisson du jour, Quinoa, Piquillos, Pak Choï, beurre blanc

ou

Suprême de poulet basse température, riz rouge au Pistou à l'ail des ours, brocoli, jus

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Crèmeux Yuzu citron vert, meringue au gingembre, sablé et sorbet citron gingembre

Mignardises

Entrée-plat ou Plat-dessert ou fromage : **34€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **39€**

Entrée-2 plats-dessert ou fromage : **51€**

Supplément fromage : **7,5€**

Cocktails Maison : Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint-Germain verveine (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 de la Barbinière AOC fief Vendéens Chantonay, Silex
Mas Nicolas VDF, Viognier

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Chai Saint Olive VDF, Gamay cuvée 480
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.
Viande Française