

Menu déjeuner du 07/10 au 18/10

Entrées

Velouté de Butternut, palet de Butternut confit au Miso et noisette, crème montée au Miso
ou
Endive fumée et braisée, sauce Mornay fumée, poitrine de cochon fumée

Plats

Poisson du jour, mousseline de chou-fleur, patate douce rôtie et Grémolata
ou
Volaille basse température, poêlée de champignons forestiers, carotte et cannelloni forestière
ou
Risotto à l'espagnole, embeurrée de poireaux tomate, navet boule d'or au piment fumé

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or
ou
Gâteau léger aux pomme et marron, compotée de pomme, crème montée à la
crème de marron, glace marron
ou
Coing aux épices confit à basse température, dôme vanille,
caramel lacté et sorbet coing

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€**

Cocktail Maison : Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), 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), 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

Domaine Bruno Lafon

VDF, Le fruit défendu

Château Calavon

AOP Coteaux d'Aix, Roquerosse

Le rosé

Domaine de Berguerolles

IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine de Mirabeau

IGP Pays de l'Hérault Colline de la Moure, Tour de main

Domaine Ginies

AOC Côte du Rhône, Alouette Lulu

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.