

Menu dégustation du 03/03 au 14/03/26

Les Amuse-bouche

Entrées

Saint-Jacques et boudin blanc en trompe l'œil, crème de et champignons poêlés

ou

Asperges vertes, œuf de 13 minutes, condiment citron amer, Hollandaise

Plats

Poisson du jour, Fregola Sarda, poireaux à l'algue Nori, sauce Miso et soja

ou

Faux-filet de boeuf, mousseline de chou-fleur au piment doux fumé, grenailles rôties, jus

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Gâteau fondant chocolat et praliné cacahuète, chou chou, grué, glace cacahuète

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)

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 de la Barbinière AOC fief Vendéens Chantonay, Silex

Chai Saint Olive VDF, Viognier cuvée 480

Le rosé

Domaine de Bergerolles 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€