

# Menu dégustation du 02/12 au 13/12

## Les Amuse-bouche

### Entrées

Velouté Butternut et carotte aux parfums Thaï, crumble de graines

ou

Tartelette feuilletée aux oignons, poitrine fumée au sapin, crème Chorizo

### Plats

Poisson du jour, orge perlée, Fenouil, comme une sauce César chaude

ou

Mignon de cochon, mousseline de navets à l'huile de noix, poireau confit, pommes grenailles et jus

ou

Fallafels de lentilles, semoule croustillante aux épices d'Orient, navets et Houmous (végétarien)

### Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Cheesecake, caramel de vin chaud et poire

### 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€ ; ¼ pot (23cl) : 11,90€ ; ½ pot (46cl) : 16,90€

#### Les blancs

Domaine de la Barbinière AOC fief Vendéens Chantonay, Silex  
Château de Berguerolles IGP Cévennes, épisodes Cévenol

#### 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  
Mas Nicolas AOC Faugères, Cydonia

**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