

Menu dégustation du 28/04 au 16/05/26

Les Amuse-bouche

Comme un carpaccio de Cochon confit à la sauce soja, Miso et huile de sésame, pickles de légumes

ou

Salade de petits pois, douceur de pois, Stracciatella, vinaigrette truffée

Plats

Poisson au gré des criées, Freekeh crémeux, royale d'asperges blanches,
jus de moule à l'estragon

ou

Tende de tranche, rattes du Touquet, fève, carotte blanche, jus de viande

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Crèmeux rhubarbe, Myrtilles fraîches, glace Double crème de Gruyère et myrtille,
Filo croustillante

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
(25cl) (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 Colin AOP Coteaux Vendômois, Pierre à feu

Mas Nicolas IGP Oc, Viognier

Le rosé

Domaine de Berguerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine de Brousse VDF, Tandem

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