

Menu dégustation du 21/10 au 31/10

Les Amuse-bouche

Entrées

Velouté de lentilles aux épices des Indes, saucisse de Morteau de l'ami Joan

ou

Gravlax de Saumon, pommes de terre à l'huile, pickles de betteraves jaunes et oignon rouge, crème d'aneth et agrumes

Plats

Poisson du jour, quinoa, crème de maïs, maïs grillé et mini maïs, vierge aux herbes, tomates confites et olives noires

ou

Souricette de cochon confite, chou rouge, Mogette de Vendée, jus au vin rouge

ou

Palet d'orge, épinards et lentilles, flan de poireaux et champignons forestiers, jus de légumes

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Chocolat, cèpes et noisettes et glace chocolat Guanaja Valrhona

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€**

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
Château Calavon

VDF, Le fruit défendu
AOP Coteaux d'Aix, Roquerousse

Le rosé

Domaine de Berguerolles

IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine de Mirabeau
Domaine Ginies

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