

Menu dégustation du 19/05 au 30/05/26

Les Amuse-bouche

Je revisite la salade mon enfance : Cœur de sucrine braisé au lard fumé, pommes de terre nouvelles et vinaigrette

ou

Aubergine, pesto, roquette, copeaux de Cantal entre-deux

Plats

Poisson au gré des criées, galette de Quinoa, artichauts en 2 façons, beurre blanc au thym citron

ou

Filet de canard parfumé au Timut, mousseline de chou-fleur vanillée, risotto au vin rouge et petits pois, jus de viande aux zestes d'orange

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Namelaka Chocolat, mousse de lait d'amandes, biscuit et glace noisette

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)

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 la Barbinière AOP Fief Vendéens, Silex

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