

Semaine du vendredi au dimanche 29 février

Menu entrée /plat/dessert 40€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Uniquement les midis en semaine, hors jours fériés

Menu enfant plat/dessert 20€

Accord mets et vins 20€

Un verre de vin différent accompagnant
L'entrée, le plat et le dessert

L'accord est proposé par notre équipe en salle et ne peut être modifié.

Une carte des vins au verre est également disponible.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment **(supp7€)**

Domaine Haut Marin, N°6, IGP Côtes de Gascogne blanc

Ou

Pressé de bœuf confit à la Syrah, petits légumes, « mayo à la moutarde en grains »

Domaine La Cavalière, Entre Chien et Loup rouge, IGP Méditerranée

Ou

Carpaccio de thon rouge, sauce soja et citron vert, parmesan

Château Revelette, PUR blanc, VDF. (Jouques)

Pêche du jour, topinambours en jeu de texture, jus d'arêtes réduit à la citronnelle

Château Fontvert, Terraire blanc, AOP Luberon

Ou

Filet de veau cuit au sautoir, écrasée de pommes de terre au citron confit, jus aux olives

Domaine Pernot & fils rouge, AOP Côte de Nuits villages

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Reparate, Confiture (supp14€)

Chou, chocolat noir Valrhona

Ou

Panna-cotta, gelée de citron, coulis fruits rouges

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Porto Cruz Tawny