

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

Veau, mousseline de panais, poireau confit et pommes grenailles, 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