

26€

Le menu

CARTE

VENDREDI ET SAMEDI SOIR

Ouf parfait florentine, tuile au comté

Ou/et

Supplément 2ème entrée +4€

Escargots de jumeaux, moules et crémeux pommes de terre

Poisson selon arrivage, céleri rôti aux agrumes émulsion jus
de coquillages

Ou/et

Supplément 2ème plat +6€

Jarret de veau à la cuillère, purée aux cèpes et jus corsé

Fromage de la maison houlbert

(60GR +2,90€ / 135GR +6,50€)

Poire pochée, crème praliné et tuile croustillante

Ou/et

Supplément 2ème dessert +4€

Tarte au chocolat, chantilly au piment d'Espelette

UN APERÇU DE NOTRE CARTE DES
VINS....

BLANC :

[2018] IGP COLLINES RHODANIENNES,
Domaine Si le vin « Viognier » -BIO-
27 €

[2019] AOP CÔTES D'Auvergne
« Les coutayres, D. Desprat 24 €

ROSÉ :

[2019] AOP CÔTES DE PROVENCE, Ch.
Saint Maur 25€

ROUGES :

[2018] AOP SAINT JOSEPH, Domaine
Semaska 43 €

[2018] AOP CÔTES D'Auvergne, 21 €
Domaine des Troullières « Annolium »

[2017] RIOJA, Sierra Cantabria
« Selección » (Espagne) 25 €