

Menu déjeuner du 16/12 au 03/01/2026

Entrées

Ouf parfait, crème de champignons et poitrine fumée

ou

Comme un Cheesecake de saumon en 2 façons, ciboulette, aneth et mesclun

Plats

Poisson du jour, risotto au lait de coco, mangue, chou-fleur au curry et beurre blanc Miso

ou

Cuisse de pintade, mousseline de navets truffée, carotte Vichy,
Gnocchi et sauce crémée champignons

ou

Palet végétal, petit épeautre onctueux, fenouil

Desserts ou fromages

Fromages de la fromagerie Tête d'or

ou

Fondant chocolat caramel, pâtissière praliné noisette, caramel et glace

ou

Crumble pomme, crème citron vert, condiment biscuit gingembre et citron noir, sorbet Kalamansi

Plat : **18€**

Entrée-plat ou plat-dessert ou fromage : **24€**

Entrée-plat-dessert ou fromage : **28€**

2 Entrées-plat-dessert ou fromage : **36€**

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.