

# Menu dégustation du 05/08 au 09/08 et du 19/08 au 23/08

## Les Amuse-bouche

### Entrées

Rillettes de poissons, agrumes, salade d'herbes et focaccia au thym

ou

Beignets fromagés, pesto, pommes de terre en texture

### Plats

Ceviche, salade de riz, émulsion de riz et citron, et herbes fraîches

ou

Joue de bœuf cuite à basse température puis grillée, coulis de poivron, ratatouille, pommes de terre fondantes et jus

ou

Polpettes végétariennes à la bolognaise, aubergine grillée, crème de parmesan et spaghetti

### Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Tartelette mûre et myrtille, gel de fruit rouge, granité mûre

### 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€**

**Accord mets et vins /pers**

**17€** : 2 verres

**24€** : 3 verres

**32€** : 4 verres

**Cocktail Maison** : Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl),  
(détails sur la carte des vins et boissons)

**Mocktails Maison** : Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), Virgin'To : 7,5€ (22cl)  
(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

Château Campuget IGP Gard, Un petit blanc

Domaine de la Barbinière AOC Fief Vendéens Chantonay, Silex

#### Le rosé

Domaine de Bergerolles IGP Cévennes, J'adore le rosé

#### Les rouges

Domaine Dupasquier AOC Savoie, Pinot noir

Château Campuget AOC Costières de Nimes, Invitation

**Eau gazeuse filtrée (70cl)** : 2,50€

**Café** : 2,50€