

Menu dégustation du 09/09 au 20/09

Les Amuse-bouche

Entrées

Tomate fraîche, farcie nectarine, oignon rouge, fromage frais fouetté comme une cervelle de Canut, crumble, pickles

ou

Soufflé au fromage et noix, crème de champignons forestiers au lard fumé, chips de bacon, mesclun à l'huile de noix

Plats

Poisson du jour cuit sur algues, risotto au curry rouge et algues, chou-fleur grillé

ou

Mignon de cochon, poivrons sautés, figue rôtie et Fregola Sarda, jus

ou

Palet végétal, polenta croustillante, pois gourmands et Labneh origan et menthe

Desserts ou fromages

Fromage de la fromagerie Tête d'or

ou

Millasson, mirabelles, pâtissière vanille

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), Saint-Germain verveine (25cl)

(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

Domaine de Berguerolles

IGP Cévennes, épisode cévenol

Domaine de la Barbinière

AOC Fief Vendéens Chantonay, Silex

Le rosé

Domaine de Berguerolles

IGP Cévennes, J'adore le rosé

Les rouges

Domaine Dupasquier

AOC Savoie, Gamay

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