

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert	25€
Entrée / plat / dessert	32€
Menu valable 7j/7 midi et soir	

Entrées - 8€

Oeuf Parfait façon « Florentine »,
épinards, croutons dorés et sauce Mornay
Ou

Salade de Topinambours rôtis entiers,
pesto, pignon de pain et espuma à l'ail des ours

Plats - 18€

Poisson d'arrivage,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce au chorizo et vierge d'herbes
Ou

Poitrine de veau confite,
houmous, oignons rouges sautés au Xéres et sauce BBQ

Dessert - 8€

Rhubarbe et amande,
gâteau de Savoie, compotée de Rhubarbe et chantilly à l'amande

**viande origine FR*

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Minervois AOP 2021 « Les Traverses » Domaine de Courbissac	6€	24€
Château Neuf du Pape AOC 2021 « Les Sinards » Domaine Perrin	10€	41€
Saumur Champigny AOC 2021 « Tuffe » Château du Hureau	8€	32€

Les Rosés

Beaujolais Rosé VDF « Epinas » Domaine Subrin	5€	20€
Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€

Les Blancs

	12cl	46cl
Beaujolais Villages AOC 2022 « Les Roches » Domaine Machon et Retinton	6€	24€
Sancerre AOC 2022 « La Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy	8€	32€
Mâcon-Vergisson AOP 2022 « La Roche » Domaine Lassarat	9€	36€
Méditerranée IGP 2023 « Studio » by Miraval	5€	20€

Les Eaux Minérales

Evian 1L	6€
Badoit 1L	6.5€
Ferrarelle 75cl	7.5€