

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Royale de courgettes vertes,
Vierge d'olives et coulis de poivrons
Ou

Salade Caesar,
Blancs de volailles, copeaux de parmesan et croutons dorés

Plats - 18€

Magret de Canard rôti au miel,
Déclinaison de carottes, jus au miel et à la lavande
Ou

Poisson selon arrivage,
Dahl de lentilles corail au lait de coco, salade de patates douces aux deux citrons,
coriandre fraîche

Dessert - 8€

Framboises et Thym,
Ganache montée au thym frais, meringues craquantes,
Écrasé de framboises fraîches et sorbet

*viande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Chateaufort du Pape AOC 2021 « Les Sinards » Famille Perrin	11€	44€
Saumur Champigny AOC 2021 « Tuffe » Château du Hureau	8€	32€
Beaujolais AOC « L'Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Les Rosés		
Beaujolais Rosé VDF « Epinas » Domaine Subrin	5€	20€
Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€

Les Blancs

	12cl	46cl
Beaujolais P. Dorées AOC 2022 « Chardonnay St Trys » Domaine Rivière	6€	24€
Touraine AOC 2021 « Chapitre 1 » Domaine des 4 piliers	8€	28€
Rully AOC 2022 « Les Cailloux » Domaine des Rois Mages	10€	40€
Méditerranée IGP 2023 « Studio » by Miraval	5€	20€

Les Eaux Minérales

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