

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,

Tombée d'épinards, lard^o rôti, et sauce Hollandaise

Ou

Houmous de betteraves à l'huile de sésame,
Espuma de noisettes, tuile croquante et herbes fraîches

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Riz poêlé aux crevettes, œuf, oignons fris et petits légumes,
crème de maïs et jus aigre-doux

Ou

Echine de cochon rôti au beurre noisette,
Potimarron en deux cuissons, jus au miel et vierge d'herbes

Dessert - 8€

Chou Craquelin,

Chocolat, noisette et chantilly

*Viande origine FR

^oViande origine UE

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

Côtes du Rhône AOC

« Matou Rouge » Félix Guinand

Pays d'Hérault IGP 2022

« Les Creisses » Ph. Chesnelong

Saumur Champigny AOC 2022

« Tuffe » Château du Hureau

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023

Miraval

Nos produits sont susceptibles
de contenir des allergènes
Majeurs (14), une liste est à
votre disposition. Veuillez-nous la
demander.

Les Blancs

Saumur AOC 2023

« Argile » Château du Hureau

Vinho Verde DOC 2022

« Docil » Michelis et Dirk Niepoort

Saint-Joseph AOC 2023

Maison les Alexandrins

Méditerranée IGP 2023

« Studio » by Miraval

Les Eaux Minérales

Evian 1L

Badoit 1L

Ferrarelle 75cl

12cl 46cl

7€ 28€

8€ 32€

8€ 32€

5€ 20€

6€

6.5€

7.5€

Prix Nets TTC, service compris