

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

	12cl	46cl
Côtes du Rhône AOC	6€	24€
« Matou Rouge » Félix Guinand		

Pays d'Hérault IGP 2022	9€	36€
« Les Creisses » Ph. Chesnelong		

Saumur Champigny AOC 2022	7€	28€
« Tuffe » Château du Hureau		

Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023	8€	32€
Miraval		

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

Les Blancs

	12cl	46cl
Saumur AOC 2023	7€	28€
« Argile » Château du Hureau		

Vinho Verde DOC 2022	8€	32€
« Docil » Michelis et Dirk Niepoort		

Saint-Joseph AOC 2023	8€	32€
Maison les Alexandrins		

Méditerranée IGP 2023	5€	20€
« Studio » by Miraval		

Les Eaux Minérales

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

Prix Nets TTC, service compris