

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

### Entrées - 8€

Velouté de Potimarron,  
Crème au curcuma, pickles d'oignons rouges et croutons dorés  
Ou

Salade de carottes à la moutarde,  
Magret de canard\* fumé, tuile de pain et pousses de moutarde

### Plats - 18€

Poisson selon arrivage,  
Fondue de poireaux, sauce aux moules façon marinière,  
Pommes de terre persillées et macédoine de céleris  
Ou

Carré de cochon\* rôti au beurre noisette,  
Panais en trois textures et jus aigre doux

### Dessert - 8€

Financier aux épices,  
Espuma à la cannelle, orange, chocolat et glace chocolat

\*Viande origine FR

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais AOC 2023 « Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Saumur Champigny AOC 2022 « Tuffe » Château du Hureau	8€	32€
Châteauneuf du Pape AOC 2023 « Les Sinards » Famille Perrin	10€	40€

### Les Eaux Minérales

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

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

### Les Blancs

	12cl	46cl
Touraine AOC 2023 « Ancrage » Domaine des 4 piliers	7€	28€
Beaujolais AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
Saint-Joseph AOC 2023 Maison les Alexandrins	8€	32€
Costières de Nîmes VDF « Gourmandi'Nages » Château de Nages	6€	24€

### Le Rosé

Côtes de Provence AOP 2023 Miraval	8€	32€
---------------------------------------	----	-----

Prix Nets TTC, service compris