

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées - 8€

Soupe à l'oignon,
Tartine à l'ail gratinée
Ou
Panacotta de chèvre frais,
Châtaignes en deux textures et espuma au miel

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Ecrasé de patates douces aux herbes fraîches,
Sauce coco et citron vert
Ou
Effiloché de Bœuf* « façon Bourguignon »,
Lard* fermier, oignons, carottes, champignons et pommes de terre

Dessert - 8€

Mousse au chocolat Dulcey,
Gel fruit de la passion et croquant à la noix de Pécan

*Viande origine FR

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais AOC 2023 « Oursubrin » Domaine Subrin	6€	24€
Languedoc VDF 2021 « Villa des Anges » Jeff Carrel	6€	24€
Crozes Hermitage AOC 2022 Maison les Alexandrins	8€	32€

Le Rosé

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

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

Prix Nets TTC, service compris

Les Blancs

	12cl	46cl
Chardonnay VDF 2023 « Dans l'air du temps » Jeff Carrel	6€	24€
Beaujolais AOC 2023 « Chazelles » Domaine Subrin	6€	24€
Saint Joseph AOC 2023 Maison les Alexandrins	8€	32€

Les Eaux Minérales

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