

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7j/7 midi et soir

Entrées – 8€

Panacotta de petits pois,
Espuma de carottes, vierge croquante et coulis de petits pois
Ou

Velouté d'artichauts,
Crème à l'ail des ours et croutons dorés

Plats 18€

Poisson selon arrivage,
Brocolis en deux cuissons, crème à l'anchois et pommes de terre persillées
Ou

Carré de cochon rôti au thym,
Purée de pommes de terre, champignons en persillade et jus réduit

Dessert – 8€

Comme un Vacherin,
Pamplemousse et lavande

**Viande origine France*

LES VINS AU VERRE

Les Rouges

	12cl	46cl
Pinot Noir VDF 2023 « Les Cotilles » Domaine Roux	6€	24€
Sancerre AOC 2020 « Mercy Dieu » Domaine Bailly Reverdy	8€	32€
Pays d'Oc VDF 2021 « Villa des Anges » Jeff Carrel	6€	24€

Le Rosé

Beaujolais AOC 2023 « Epinas » Domaine Subrin	6€	24€
Côtes de Provence AOC 2023 « Augusta » Leos par les Alexandrins	7€	28€

Le Champagne

Vranken Brut Nature	10€
---------------------	-----

Les Blancs

	12cl	46cl
Crozes Hermitage AOC 2023 Maison les Alexandrins	8€	32€
Pays D'Oc VDF 2023 « Morillons » Jeff Carrel	6€	24€
Chardonnay VDF 2023 « Les Cotilles » Domaine Roux	6€	24€

Les Eaux Minérales

Evian 1L	6€
Badoit 1L	6.5€
San Benedetto 50cl	5€

Prix Nets TTC, service compris

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