

Vente à emporter -15%



CARTE

Entrées 11 €

- Salade de Haricots verts Foie gras poêlé
- Courgettes grillées Mozzarella au pistou Tomates confites
- Asperges blanches Œuf parfait Sablage au parmesan
- Bouquet de crevettes roses Sauce cocktail
- Carpaccio de tomates colorées Pousses de salade Quinoa soufflé

Plat 20 €

- Lieu jaune grillé sauce vierge Pamplemousse rose Fenouil au safran
- Suprême de volaille Basquaise Asperges vertes
- Tartare de bœuf charolais Frites maison Salade
- Burger bacon comté Frites maison

Desserts 9 €

- Sélection de fromages Affinés
- Rhubarbe pochée à la Vanille Sorbet fraise
- Omelette norvégienne Coulis de fruits rouges
- Financier ganache chocolat Fraises Marat des bois

FORMULE DEJEUNER

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 27 €

FORMULE DEJEUNER ET DINER

Entrée/Plat /Dessert 37 €



Vente à emporter -15%

Pré commande au 06 50 70 04 10

Frais de livraison 5 €



LA CAVE

Champagne

- Charles Légende Blanc de Blanc 40 €
- Moët & Chandon Millésimé 2009 45 €

Rosé

- Ruben Spengler 2019 12 €
- Domaine Peyrassol Cuvée des Commandeurs 22 €
- Magnum Peyrassol Cuvée Lou 44 €

Blanc

- Gewürztraminer Alphonse Kuentz 2014 22 €
- Coteaux de l'Aubance Vin doux 25 €
- Pouilly Fumé Gilles Blanchet 2019 28 €
- Sancerre Domaine Thirot 2019 29 €

Rouge

- Rubens Spengler Les Collines 2018 18 €
- Côtes du Rhône Corinne Depeyre Bio 2018 21 €
- Le B de Maucaillou 2015 30 €
- Château d'Arcins Haut-Médoc 2015 42 €



CARTE



Entrées 11 €

- Salade de Haricots verts Foie gras poêlé
- Courgettes grillées Mozzarella au pistou Tomates confites
- Asperges blanches Œuf parfait Sablage au parmesan
- Bouquet de crevettes roses Sauce cocktail
- Carpaccio de tomates colorées Pousses de salade Quinoa soufflé

Plat 20 €

- Lieu jaune grillé sauce vierge Pamplemousse rose Fenouil au safran
- Suprême de volaille Basquaise Asperges vertes
- Tartare de bœuf charolais Frites maison Salade
- Burger bacon comté Frites maison

Desserts 9 €

- Sélection de fromages Affinés
- Rhubarbe pochée à la Vanille Sorbet fraise
- Omelette norvégienne Coulis de fruits rouges
- Financier ganache chocolat Fraises Marat des bois

FORMULE DEJEUNER

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 27 €

FORMULE DEJEUNER ET DINER

Entrée/Plat /Dessert 37 €



