

39 €

Sélection de la semaine:

Oeuf mimosa à l'estragon

Brandade de lieu jaune, croustillant noisette, salade mesclun

Tarte au poire amandine

### CHAMPAGNE (12cl)

Moët & Chandon Brut Impérial	22
Moët & Chandon Rosé Impérial	26
Moët & Chandon Ice Impérial	28

### VINS ROSÉS (14cl)

Château Lagrezette Le Rosé de Julie 2022	9
--	---

### VINS BLANCS (14cl)

Sélection de l'équipe	10
Chinon 2022, Sinople, Château de Coulain Bio	12
Sancerre 2022, La Moussière, Domaine Alphonse Mellot Bio	14

### VINS ROUGES (14cl)

Sélection de l'équipe	10
Chinon 2022, Bonnaventure, Château de Coulain Bio	12
Morgon 2021, Côte de Py, Maison Piron	12

### EAUX

Eau plate microfiltrée	5
Eau pétillante microfiltrée	5

### ENTRÉE

Potage de légumes de saison	11
Carpaccio de thon rouge de méditerranée, condiment César	18
Oeuf mimosa à l'estragon	11
Cœur de laitue, copeaux de parmesans et vieux vinaigre de xérès	13

### PLAT

Coquille saint jacques rôties, fondue de poireaux, sauce iodée	31
Bœuf Wellington, gratin dauphinois et jus corsé	35
Raviole de royan au vieux comté, légumes croquants	25
Brandade de lieu jaune, croustillant noisette, salade mesclun	29

### SALADE

Salade mesclun de gambas, avocat, pamplemousse	25
Salade de pois chiche, houmous, grenades, herbes fraîches orientales	23

### DESSERT

Assortiment de fromages de notre maître affineur	14
Salade de fruits de saison	10
Tarte au poire amandine	15
Mont Blanc, marron, cassis	17
Douceur banane, cacahuètes, caramel	15
Le café très très gourmand	14

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.  
Liste des allergènes disponible sur demande

Service inclus, prix nets en euros TTC

Service inclus, prix nets en euros TTC

