

## Au Menu

### Les Amuse-bouche

#### Entrées

Poireau vinaigrette, Bagna Cauda et huile de ciboulette  
ou

Endives braisées et Morcilla

#### Plats

Agnolotti Del Plin maison, beurre de sauge et crème d'épinards  
ou

Suprême de volaille, sauce Albufera et panais rôtis

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Tiramisu au praliné café

ou

Pavlova aux Kiwis jaunes et verts infusés à la menthe  
et citron vert, sorbet citron vert

### Les Mignardises

**Dégustation 2 plats - 28,90€ :** Entrée/plat ou,  
plat/dessert ou fromages

**Dégustation 3 plats - 33,90€ :**  
Entrée/plat/dessert ou fromages

**Dégustation 4 plats - 40,90€ :** 2 entrées/  
1 plat/dessert ou fromage

**Dégustation de fromages en supplément - 7€**

#### Accord mets et vins avec le menu (par personne)

+ 13€ : 2 verres

+ 18€ : 3 verres

+ 24€ : 4 verres

**Cocktail Maison :** Pinky Brewster : 10,50€, Starsky's Gran Torino : 10,50€, La Cubula Libre : 10,50€,  
Saint Germain Verveine royal: 11,50€

**Bière pression (25cl) :** Ginette (blonde Bio) : 4,5€

#### Les vins du moment :

##### Les blancs

		Vr(15cl)	1/4(23cl)	Pot(46cl)
Domaine de la Maurine	AOC Pays d'Oc	6,5€	9€	14€
Clos des Saumannes	AOC Côte du Rhône village	6,5€	9€	14€

##### Le rosé

Clos des Saumannes	AOC Côte du Rhône village	6,5€	9€	14€
--------------------	---------------------------	------	----	-----

##### Les rouges

Domaine de la Maurine	AOC Saint Chinian, Engouement	6,5€	9€	14€
Domaine Joncy	AOC Beaujolais, Hédoniste	6,5€	9€	14€