

Carte du 01/12 au 07/12/2021

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

Domaine de la Maurine
Clos des Saumanes

AOC Pays d'Oc
AOC Côte du Rhône village

Vr(15cl)	¼(23cl)	Pot(46cl)
6,5€	9€	14€
6,5€	9€	14€

Le rosé

Clos des Saumanes

AOC Côte du Rhône village

6,5€	9€	14€
------	----	-----

Les rouges

Domaine de la Maurine
Domaine Joncy

AOC Saint Chinian, Engouement
AOC Beaujolais, Hédoniste

6,5€	9€	14€
6,5€	9€	14€