

## Carte du 23/04 au 04/05/2024

### Au menu

#### Amuse-bouche

#### Entrées

Feuilleté, crème de Tarama aux œufs de truites fumés, Anchois marinés à l'aneth, tagliatelles de carottes en pickles, courgettes, dentelle de maïs

ou

Velouté de champignons, œuf parfait et chips de champignons de Paris

#### Plats

Poisson du jour, viennoise à l'ail des ours, riz pilaf au fumet et pistache, mousseline de blette, ail confit, brocolis et Romaine rôtie, siphon parmesan

ou

Ribs de cochon mariné basse température, artichaut, crème de petits pois, carotte, navet, oignons frits, sauce aux épices fumés

#### Desserts et fromages

Dégustation de fromages (Fromagerie Tête d'or)

ou

Tartelette Chocolat noisette et glace Nuty

ou

Pavlova exotique, sorbet passion

#### Les Mignardises

### Suggestion

Noix de Saint-Jacques, caviar, asperges vertes, riz noir, tuile à l'encre de seiche, sauce Crémant  
**30€**

(si suggestion entrées 9€, fromage et dessert 8€)

#### Prix du menu

**Dégustation 2 plats – 30,90€ :**

Entrée/plat ou, plat/dessert ou fromages

**Dégustation 3 plats – 36,90€ :**

Entrée/plat/dessert ou fromages

**Dégustation 4 plats – 42,90€ :**

2 entrées/1 plat/dessert ou fromage

Dégustation de fromages en supplément - 7€

Si vous prenez seulement une entrée et un dessert, un forfait de 5,90€ sera appliqué pour les amuse-bouche et mignardises

#### Accord mets et vins avec le menu

(par personne)

+ 15€ : 2 verres

+ 20€ : 3 verres

**Cocktail Maison :** Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), La Cubula Libre : 10,50€ (25cl), Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint Germain Verveine royal : 11,50€ (25cl) **(détails sur la carte des vins et boissons)**

**Mocktails Maison :** Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl), Virgin To : 7,5€ (22cl) **(détails sur la carte des vins et boissons)**

**Bière pression :** Ginette (blonde Bio) : 4,5€ (25cl) ; (50cl) 8,5€

**Bières sans alcool** Brooklyn Brewery IPA (33cl) : 4,5€

#### Les vins du moment :

##### **Les blancs**

Domaine Brenier

VDF, Divergence

Vr(15cl)

6,90€

¼(23cl)

10,90€

Pot(46cl)

15,90€

Domaine Plaimont

AOC Saint Mont, Béret blanc

6,90€

10,90€

15,90€

##### **Le rosé**

Domaine Art'Mas

AOC Côte du Rhône Village Visan

6,90€

10,90€

15,90€

##### **Les rouges**

Clos des Saumanes

VDF, Les Sarments D'Hippocrate

6,90€

10,90€

15,90€

Domaine Bergerolles

IGP Cévennes, épisode Cévenol

6,90€

10,90€

15,90€