

## **LA SÉLECTION DE PETITES ASSIETTES...**

**MAQUEREAU GRILLÉ, BETTERAVE ET MOUTARDE 6€**

**CRÈME DE MAÏS AU CURRY, MOULES MARINIÈRES ET MENTHE 6€**

**CHOU FLEUR RÔTI, GUANCIALE ET GREMOLATA 6€**

**AVOCAT MARINÉ, FÉTA ET PIQUILLOS 6€** 

**TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE, PICKLES 6€**

**RILLETES DE SAUMON, ANETH, RAIFORT 6€**

**ESCARGOTS RÔTIS, CHORIZO ET HARICOTS COCOS 7€**

**GNOCCHIS, MOZZARELLA ET PESTO ROSSO 7€** 

**POLENTA CROUSTILLANTE, CREVETTES, TOMATES ET PARMESAN 8€**

---

**LÉGUMES RÔTIS AU BEURRE D'HERBES, SAUCE MOUTARDE 13€** 

**TATAKI DE SAUMON LAQUÉ, RAISINS ET CAROTTES 13€**

**MAGRET DE CANARD, PATATES DOUCES ET COINGS AUX ÉPICES 13€**

## **MAIS AUSSI...**

**CÈPES RÔTIS, ŒUF MEURETTE ET PANCETTA 22€**

**CÔTE DE VEAU, POLENTA CROUSTILLANTE AU PARMESAN 28€**

### **A PARTAGER...**

**ENTRECÔTE DE BŒUF (600G) 52€**

## **DESSERTS**

**ANANAS CONFIT, MOUSSE COCO ET CITRON VERT 6€**

**POMME RÔTIE, NOIX DE PÉCAN ET SORBET FROMAGE BLANC 6€**

**GANACHE CHOCOLAT, CARAMEL SALÉ, NOISETTES ET AMANDES 6€**

**GORGONZOLA, TOAST DE PAIN AUX NOIX 6€**

## VINS AU VERRE

### VINS BLANCS

**Vallée de la Loire- Saumur- Domaine Filliatreau**

Cépage : Chenin

6€

**VDP Ardèche- Domaine Grangeon- « Pequelou »**

Cépages : Viognier et Uni blanc

5€

**Corbières- La Baronne- « Les Chemins »**

Cépages : Vermentino/Grenache/Roussanne

9€

**Sud-Ouest- Gaillac- Causse Marines- « Les Greilles »**

Cépage : Mauzac

9€

### VINS ROUGES

**IGP Loire- Eric Chevalier- « Pièce de l'Orée »**

Cépage : Pinot noir

7€

**VDP Ardèche- Domaine Grangeon- « Péquelou »**

Cépage : Gamay

5€

**Côtes du Roussillon Villages- Domaine Semper « Squerda »**

Cépages : Carignan/Syrah/Grenache

5€

**Pic St Loup- Domaine de l'Hortus « Bergerie »**

Cépages : Mourvèdre/Grenache/Syrah

9€

**Beaujolais- Morgon- Laurent Gauthier- Grand Cras**

Cépage : Gamay

7€



# LA VÉRAISON

## AU DÉJEUNER

