

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 23 €**  
**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 19 €**

**PLAT • 15 €**  
**ENTRÉE OU DESSERT • 8 €**

## \_\_\_\_\_ MENU DU JOUR

Cabillaud en Vinaigrette, Carottes à la Passion  
Travers de Cochon, Purée de Pomme de Terre, Sauce Barbecue  
Crèmeux Chocolat, Ecume de Lait, Caramel

## \_\_\_\_\_ MENU « EN ÉQUILIBRE »

Oeuf Basse Température, Duxelle de Champignons, Ecume de Cèpes  
Noix d'Agneau Rôtie, Semoule aux Fruits Secs, Chermoula, Jus d'Agneau  
Clafoutis Poires, Sorbet Poire

## \_\_\_\_\_ VINS AU VERRE

### **Blanc**

Vin de Savoie Apremont « Les Terres Blanches » Domaine Dupraz 2014 • Verre **5 €** • Bouteille **25 €**  
IGP Côtes Catalanes « Lhum » Domaine du Roc des Anges 2017 • Verre **7.5 €** • Bouteille **39 €**  
Saint-Péray « Les Maisons de Victor » Domaine Pilon 2017 • Verre **8 €** • Bouteille **39 €**  
Saint-Romain « Clos Sous le Château » Domaine Bohrmann 2016 • Verre **9 €** • Bouteille **45 €**

### **Rouge**

Vin de France « Les Accessoires » Domaine de la Monardière 2016 • Verre **5 €** • Bouteille **20 €**  
Vin de Savoie Mondeuse Domaine Dupraz 2016 • Verre **6 €** • Bouteille **30 €**  
Anjou « Les Coteaux d'Ardenay » Domaine Patrick Baudoin 2015 • Verre **8 €** • Bouteille **40 €**  
Bourgogne Domaine Amiot-Servelle 2015 • Verre **8 €**

### **Champagne**

Roederer Brut Premier • Verre **12 €** • Bouteille **58 €**