

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

PLAT • 15 €
ENTRÉE OU DESSERT • 8 €

_____ MENU DU JOUR

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Sel et Poivre, Chutney Pomme et Fraise
Filet de Mostelle, Risotto de Frégolas Façon Paëlla, Sauce Coquillage
Pavlova aux Fruits Exotiques

_____ MENU « EN ÉQUILIBRE »

Velouté de Petits Pois, Fromage Frais, Coppa
Magret de Canard, Purée de Carottes à l'Orange, Sauce Framboise
Muesli, Ecume de Lait, Fruits Rouges, Glace Verveine

_____ VINS AU VERRE

Blanc

Macon-Villages Domaine Saumaize-Michelin 2016 • Verre 5 € • Bouteille 24 €
Condrieu « Jardin Suspendu » Domaine Villa 2016 • Verre 6 € • Bouteille 30 €
Saumur « Arcane » Château de Fosse Sèche 2017 • Verre 6.5 € • Bouteille 31 €
Vacqueyras « Galéjade » Domaine de la Monardière 2016 • Verre 7 € • Bouteille 32 €
Auxey-Duresses Domaine Paquet 2016 • Verre 7 € • Bouteille 35 €
Condrieu « Les Vallins » Domaine Christophe Blanc 2016 • Verre 10 € • Bouteille 50 €

Rouge

Saint Joseph « La Muzolaise » Domaine Dumazet 2015 • Verre 5 € • Bouteille 25 €
Côte du Vivarais Domaine Gallety 2015 • Verre 6 € • Bouteille 28 €
Bourgogne Domaine Marchand-Tawse 2016 • Verre 6 € • Bouteille 27 €
Fleurie « Phénix » Domaine Bertrand 2016 • Verre 7 € • Bouteille 31 €
Nuits-Saint-Georges Domaine Duband 2015 • Verre 13 € • Bouteille 65 €

Rosé

Bandol « Château Romassan » Domaine Ott 2016 • Verre 8 € • Bouteille 40 €