

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 23 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 19 €

PLAT • 15 €

ENTRÉE OU DESSERT • 8 €

____ MENU DU JOUR

Raviole de Confit de Canard, Tombée de Chou Vert, Sauce à l'Orange

Boeuf Braisé au Vin Rouge, Pommes de Terre Grenailles, Carottes et Poireaux

Tiramisu à la Châtaigne, Glace Café

____ MENU « EN ÉQUILIBRE »

Tataki de Boeuf, Sauce Chimichurri, Crème de Chou-Fleur

Pavé de Saumon, Riz aux Légumes Safranés, Copeaux de Chorizo

Panna Cotta aux Fruits Exotiques

____ VINS AU VERRE

Blanc

Vin de Savoie Apremont « Les Terres Blanches » Domaine Dupraz 2014 • Verre 5 € • Bouteille 25 €

Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé 2017 • Verre 5 € • Bouteille 23 €

Saint-Péray « Les Maisons de Victor » Domaine Pilon 2017 • Verre 8 € • Bouteille 39 €

Côtes de Provence Château Malherbe 2016 • Verre 9 € • Bouteille 44 €

Rouge

Côtes du Roussillon « Sisquo » Château de Rey 2017 • Verre 5 € • Bouteille 22 €

Vin de Savoie Mondeuse Domaine Dupraz 2016 • Verre 6 € • Bouteille 30 €

Bourgogne Hautes-Cotes-de-Nuits « Louis Auguste » Domaine Duband 2016 • Verre 7 € • Bouteille 36 €

Gigondas Domaine Raspail-Ay 2016 • Verre 9 € • Bouteille 43 €

Rosé

Côtes de Provence « By Ott » 2018 • Verre 6 € • Bouteille 29 €

Déjeuner