

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 23 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 19 €

PLAT • 15 €

ENTRÉE OU DESSERT • 8 €

_____ MENU DU JOUR

Tartare aux Deux Saumons, Betterave et Pomme Verte

Rôti d'Echine de Cochon, Poêlée de Gnocchis et Haricots Verts, Jus

Ananas Poché, Mascarpone, Sorbet Ananas

_____ MENU « EN ÉQUILIBRE »

Velouté de Courgettes, Fromage Frais aux Herbes, Coppa

Dos de Cabillaud, Carottes à la Passion, Emulsion au Cresson, Sauce Agrumes

Figues Rôties, Miel et Romarin, Sablé Breton, Sorbet Manguue

_____ VINS AU VERRE • 12 cl

Blanc

Côtes du Rhône « La Redonne » Domaine Colombo 2017 • Verre **5 €** • Magnum **51 €**

Crozes-Hermitage « Les Terres Blanches » Domaine Belle 2017 • Verre **6.5 €** • Bouteille **33 €**

Côtes de Provence Château Malherbe 2016 • Verre **8 €** • Bouteille **44 €**

Auxey-Duresses Domaine Paquet 2017 • Verre **9 €** • Bouteille **46 €**

Rouge

Moulin-A-Vent Domaine de Rochemure 2017 • Verre **5 €** • Bouteille **23 €**

Côtes du Vivarais Domaine Gallety 2016 • Verre **7 €** • Bouteille **34 €**

Sainte-Foy-Bordeaux Château Hostens-Picant 2014 • Verre **8 €** • Bouteille **38 €**

Chorey-Les-Beaune Domaine Michel Gay 2015 • Verre **9 €** • Bouteille **44 €**

Rosé

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

Vin Effervescent

Bugey Cerdon Domaine Renardat-Fache 2018 • Verre **5 €** • Bouteille **24 €**

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