

MENU MARCHÉ

(Deux plats selon votre choix et un dessert)

69€

POULPE CUISINÉ EN SALADE AU VIN DE SYRAH,
ÉMULSION DE MAÏS À LA RÉGLISSE

BŒUF DE L'AUBRAC CUISINÉ COMME UN TARTARE
BUTTERNUT À L'ORANGE

DOS DE CABILLAUD TIÈDE ET FUMÉ AU CURCUMA,
EMBEURRÉE DE POIREAUX ET RAISINÉ A L'ANCHOIS

MAGRET DE CANARD RÔTI, FIGUES FRAÎCHES
ET LÉGUMES RACINES AUX BAIES DE GENIÈVRE

PUIT D'AMOUR AU CRÉMEUX NAMELAKA,
GLACE BANANE AU RHUM FLAMBÉ

SUR UN SABLÉ DEMI-SEL,
UNE POIRE WILLIAM POCHÉE
AU THÉ JASMIN



VINS BLANCS :

- IGP COTES CATALANES «JOUET» DOMAINE DES ENFANTS 2018
- SAUMUR, DOMAINE FILLIATREAU 2017
- ½ SAUMUR, DOMAINE FILLIATREAU 2017
- GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD» H.BOUR 2018
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD» H.BOUR 2018
- MACON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2017
- ½ MACON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2017
- COTES DU RHONE, E.GUIGAL 2016
- ½ COTES DU RHONE, E.GUIGAL 2017
- COTES DE PROVENCE, MAS CADENET 2018
- ½ COTES DE PROVENCE, MAS CADENET 2018

VIN ROSE :

- COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, DOMAINE RAMATUELLE 2018 (50CL)

VINS ROUGES :

- IGP COLLINES RHODANIENNES A.CHATAGNIER 2018
- IGP ALPILLES «GOURMANDE» MAS DE LA DAME 2017
- ½ IGP ALPILLES «GOURMANDE» MAS DE LA DAME 2017
- IGP COTES CATALANES «JOUET» DOMAINE DES ENFANTS 2017
- SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2016
- ½ SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2016
- BEAUJOLAIS «BULANDS» J.DUTRAIVE 2016
- ½ COTES DU RHONE, E.GUIGAL 2016
- COTES DU RHONE, E.GUIGAL 2016
- GRIGNAN LES ADHEMAR «TRADITION» H.BOUR 2017
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR «TRADITION» H.BOUR 2017

Toute modification de ce menu engendrera un supplément

**CE MENU EST UNIQUEMENT DISPONIBLE
LE LUNDI, JEUDI ET VENDREDI A DEJEUNER**

