

VINS BLANCS :

- GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD» H.BOUR 2022
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR «LES DAMES BLANCHES DU SUD» H.BOUR 2022
- MÂCON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2022
- ½ MÂCON-VILLAGES, DOMAINE PERRAUD 2022
- CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2022
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2022
- ANJOU «BLANC IVOIRE » CHATEAU SOUCHERIE 2020
- ½ ANJOU «BLANC IVOIRE» CHATEAU SOUCHERIE 2020
- CÔTES CATALANES «LE JOUET» DOMAINE DES ENFANTS 2022

VINS ROSÉS :

- ½ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, DOMAINE DE RAMATUELLE 2023
- COTEAUX VAROIS EN PROVENCE, DOMAINE DE RAMATUELLE 2023

VINS ROUGES :

- IGP ALPILLES «GOURMANDE» MAS DE LA DAME 2021
- ½ IGP ALPILLES «GOURMANDE» MAS DE LA DAME 2021
- SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2021
- ½ SAUMUR CHAMPIGNY «TUFFE» CHATEAU DU HUREAU 2021
- CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2020
- ½ CÔTES DU RHÔNE, E.GUIGAL 2020
- GRIGNAN LES ADHEMAR «L'INITIALE H» H.BOUR 2021
- ½ GRIGNAN LES ADHEMAR «L'INITIALE H» H.BOUR 2021
- ST NICOLAS DE BOURGUEIL «LA SOURCE» DOMAINE AMIRAULT 2022
- ½ ST NICOLAS DE BOURGUEIL «LA SOURCE» DOMAINE AMIRAULT 2022
- CÔTES CATALANES «LE JOUET» DOMAINE DES ENFANTS 2022

MENU MARCHÉ (Deux plats selon votre choix et un dessert)

94€

MOELLEUX DE CHAMPIGNONS DE PARIS,
PICKELS DE SHIMEJI ET COURGE,
PRALINÉ AUX CÈPES

MAQUEREAUX MARINÉS
RADIS DE LA VALLÉE,
BOUILLON DE CHOUX ROUGE ACIDULÉ

DOS DE SANDRE RÔTI,
PLURIEL DE POIREAUX BLEU DE SOLAIZE,
HUILE VERTE ET BEURRE BLANC
AUX ŒUFS DE BROCHET

TOURNEDOS DE BŒUF DE L'AUBRAC À L'AIL NOIR,
FINE TARTELETTE DE POMMES DE TERRE
AU NOILLY PRAT,
JUS CORSÉ AU CAFÉ

LA POMME EN CROÛTE DE BRIOCHE FEUILLETÉE,
ET SA CRÈME AU PARFUM DE GENIÈVRE,
SORBET ACIDULÉ AU GINGEMBRE

LA BANANE
EN SURPRISE SOUS UN VOILE DE CHOCOLAT,
MISO ET DÉLICAT SORBET AU YUZU

(VIANDES « ORIGINE FRANCE ET UNION EUROPÉENNE »)