

Menu du moment

Entrée, plat et dessert 26.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 19.00€ (hors boissons)

Terrine de saumon et petits légumes, mayonnaise aux herbes fraîches, salade verte
Salmon and vegetables terrine, mayonnaise with fresh herbs, green salad

Ou

Velouté Dubarry glacé, chips de chorizo et oignons frits
Iced Dubarry soup, chorizo chips and fried onions

Sauté de porc français à la graine de moutarde, purée de haricots blancs
Sautéed french pork with mustard seeds, mashed white beans

Ou

Filet de lieu noir, tombée de fenouil au basilic et citron, crème Crécy
Pollock fillet, fennel with basil and lemon, Crécy cream

Fromage blanc de brebis de chez Jean-Marc Léry, miel du fût d'Avenas
White sheep cheese from Jean-Marc Léry, honey from Avenas

Ou

Moelleux aux quetsches et amandes, crème anglaise et chantilly
Soft cake with plums and almonds, custard and whipped cream

Ou

Salade de fruits frais de saison infusée à la verveine fraîche, madeleine maison
Seasonal fresh fruit salad infused with fresh verbena, housemade madeleine

Pour un accord met et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

IGP Collines Rhodaniennes Syrah/Viognier
« Confidences » Domaine Clairmont 2019 6.70€

Côteaux d'Aix en Provence (BIO)
Château Revelette 2018 9.00€

BLANCS

Coudoulet – Famille Perrin 2018 8.00€

Sancerre – Domaine Pellé 2018 7.00€