

Menu du moment

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

Parfait de foies de volailles aux noisettes, confiture d'oignons rouges, salade verte

Chicken liver parfait with hazelnuts, red onion jam, green salad

Ou

Soupe aux choux, lard fumé et poêlé, croûtons

Cabbage soup, smoked and pan-fried bacon, croutons

Blanquette de veau à l'ancienne, riz de Camargue aux petits légumes

Old-fashioned veal blanquette, Camargue rice with vegetables

Ou

Dos de lieu, beurre Badiane, barigoule d'artichauts et fenouil

Fillet of Pollack, star anise butter, artichoke barigoule and fennel

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

Sorbet cassis de la maison Barbarac, meringue, coulis cassis et chantilly

Barbarac house blackcurrant sorbet, meringue, blackcurrant coulis and whipped cream

Ou

Soupe d'ananas à l'infusion de menthe fraîche, financier au miel

Pineapple soup infused with fresh mint, honey cake

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€