

Menu du moment

Entrée, plat et dessert 26.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 19.50€ (hors boissons)

Tarte aux poireaux et saumon mariné, salade verte

Leeks and marinated salmon tart, green salad

Ou

Velouté de champignons de Paris, toast maison aux gratons

Paris mushroom's soup, homemade pork toast

Joue de bœuf braisée au vin rouge, carottes façon Vichy, jus de braisage corsé

Braised beef cheek in red wine, Vichy-style carrots, full-bodied braising jus

Ou

Filet de truite d'Ardèche aux amandes, beurre persillé, crémeux de céleri rave

Ardèche trout fillet with almonds, parsley butter, creamy celeriac

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

Mi-cuit au chocolat Valrhona à la confiture de lait, coulis de fruits rouges

Soft chocolate cake with milk jam, red fruit coulis

Ou

Soupe d'orange à l'infusion de thé Earl Grey, nonette de Dijon

Orange soup infused with Earl Grey tea, Dijon « nonette »

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€

