

## **Menu du moment**

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

### **Mousseline de choux fleur tiède, crème de ciboulette et copeaux de truite d'Ardèche en gravelax**

*Warm cauliflower terrine, chive cream and Ardeche trout shavings in gravelax*

Ou

### **Velouté Saint-Germain, toast de pain de mie aux gratons, lardons poêlés**

*Cream of split peas, toast of sandwich bread with gratons, pan-fried bacon*

\*\*\*\*\*

### **Coq au vin, tagliatelles fraîches**

*Rooster in red wine, fresh tagliatelle*

Ou

### **Filet de merlu poché, crémeux de rutabagas, beurre crécy**

*Poached hake fillet, rutabagas cream, « crecy » butter*

\*\*\*\*\*

### **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

### **Riz au lait aux zestes d'agrumes, tuile dentelle**

*Rice pudding with citrus zest, lace tuile*

Ou

### **Brunoise d'ananas infusé au thé Earl Grey, palmier aux pralines roses**

*Pineapple brunoise infused in Earl Grey tea, palm tree with pink praline*

## **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€

