## Menu du moment

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

#### Piperade et fromage frais de chèvre en tartelette fine

Piperade and fresh goat cheese in thin tartlet

Ou

Maquereaux au vin blanc, condiments et salade verte

Mackerels in white wine, condiments and green salad

Echine de cochon façon « grand-mère », pomme boulangère et crème d'ail

Pork loin « grandmother's way », baked apple and garlic cream

Ou

Filet de lieu noir en court-bouillon, carottes étuvées à l'huile d'olive, beurre Aurore

Fillet of pollock in « court-bouillon », carrots steamed in olive oil, Aurore 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

<u>Ou</u>

Riz au lait à l'Impératrice, palmier aux pralines roses

Empress rice pudding, palmtree cake wiht pink praline

Ou

Soupe d'oranges à l'infusion de thé Earl Grey, madeleine au chocolat

Orange soup with Earl Grey infusion, chocolate madeleine

# Pour un accord met et vin parfait nous vous proposons :

### **ROUGES**

Morgon – Domaine Descombes

Georges Duboeuf 2019 **6.00€** 

Côtes du Rhône Coudoulet

*Famille Perrin* 2019 **8.00€** 

### **BLANCS**

Mâcon Village – Georges Duboeuf 2019 **4.60€** 

Roussette de Savoie - « *PAN* » 2020 **6.00€**