

Menu du moment

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

Rillettes de lieu aux herbes fraîches, coulis de betteraves et salade verte

Pollock rillettes with fresh herbs, beet coulis and green salad

Ou

Gaspacho Andalou, focaccia aux herbes de Provence et jambon cru

Andalusian gazpacho, focaccia with Provençal herbs and raw ham

Cuisse de canette en croûte persillée, aubergine rôtie à la tomate et parmesan, jus au thym

Leg of duckling in a parsley crust, roasted eggplant with tomato and parmesan, thyme jus

Ou

Filet de lingue en court-bouillon, écrasé de pommes de terre au basilic, beurre Aurore

Fillet of ling in court-bouillon, mashed potatoes with basil, Aurora 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

Eclair maison passion/framboise, coulis de fruits rouges

Homemade passion and raspberry 'eclair', red fruit coulis

Ou

Salade de fruits frais, biscuit sablé « diamant »

Seasonal fresh fruit salad, 'diamond' shortbread cookie

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€

