

## Menu du moment

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

### **Terrine de canard à l'estragon, pickels de légumes et salade verte**

*Duck terrine with tarragon, pickled vegetables and green salad*

Ou

### **Gaspacho de concombres à la menthe, croûtons à l'ail et féta marinée**

*Cucumber gazpacho with mint, garlic croutons and marinated feta*

\*\*\*\*\*

### **Epaule de cochon rôtie à la provençale, piperade et jus réduit**

*Provençal-style roast pork shoulder, piperade and reduced jus*

Ou

### **Filet de julienne poché, étuvée de fenouil au citron, beurre monté**

*Poached julienne fillet, steamed fennel with lemon, whipped 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, semée de fruits rouges et coulis, palmier à la praline rose**

*Rice pudding, sprinkled with red fruits and coulis, palmer with pink praline*

Ou

### **Salade de fruits frais, meringue à la noix de coco (ou boule coco)**

*Seasonal fresh fruit salad, coconut meringue (or coconut ball)*

**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€

