

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, consommé de vert de poireaux, oignons et carottes glacés

Cauliflower mousseline, green leek reduction, glazed onions and carrots

Ou

Crème de pois cassés servie froide, brisure de lard, croûtons et graines torrifiées

Cream of split peas served cold, shredded raw ham, croutons and roasted seeds

Epaule de cochon (origine France) façon carbonade, écrasé de pommes de terre, jus de braisage

Shoulder of pork (origin France) carbonade style, mashed potatoes, braising juice

Ou

Dos de lieu noir en court-bouillon, riz complet de Camargue en pilaf, beurre Aurore

Saithe fillet in court-bouillon, Camargue brown rice in pilaf, 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

Paris-Brest confectionné par nos soins

Paris-brest made by us

Ou

Minestrone de pommes et fruits de la passion à la vanille, financier noix de coco

Apple and passion fruit soup with vanilla, coconut cake

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€

Sancerre Blanc – *Domaine Pellé* 2020 7.50€

