

MENU

ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

ENTRÉES

MAIGRE & ASPERGE VERTE

Ceviche de maigre, citron, mangue, piment d'Espelette, oignon rouge et tagliatelles d'asperges vertes

7€

COPPA & CÉLERI-RAVE

Chiffonnade de coppa, poêlée de céleri-rave au poivre blanc et crème de céleri au vinaigre de calamansi

7€

PLATS

MERLU & SHIITAKE

Merlu grillé, shiitakés rôtis, salade fraîche de radis roses et concombre, huile de sésame grillé, sorbet aux fruits exotiques

21 €

COEUR DE RUMSTECK & VITELLOTTE

Cœur de rumsteck, mousseline et chips de pomme de terre vitelotte, crème de roquette et siphon au beurre noisette

21€

DESSERTS

BISCUIT SPECULOS & STRACCIATELLA

Biscuit façon spéculoos, ganache chocolat Tanzanie 75 %, crème montée mascarpone vanillée, glace stracciatella et orange portugaise

7 €

PISTACHE & CARMEL BEURRE SALÉ

Feuille à feuille, crème de pistache, crumble aux amandes et caramel beurre salé

7 €


SUGGESTIONS

Côte de porc, frites maison et mayonnaise aux épices **25 €**

 Riggatoni façon forestière **15 €**

 Salade césar et poulet pané **15 €**

 Gorgonzola crémeux au mascarpone **6€**

 Salade de fruits frais **6€**


 Yaourt grec nature et fruits frais **6€**

Café gourmand **9€**

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Merci de nous signaler toutes intolérances ou allergies.

N'hésitez pas à nous demander le tableau des allergènes disponible à l'accueil du restaurant.

Plat étant ou pouvant être adapté pour un régime alimentaire végétarien. 



VINS

VINS ROUGES



Terroir de Boutenac, Vin de France 6€ 28€
Château de Caraguilhes, Noctambule

Mourvèdre, Syrah
Vin d'une robe cerise délicate, frais, acidulé, notes fruits rouges

AOP Minervois 7€ 32€

Domaine Benjamin Taillandier, Laguzelle
 Cinsault, Grenache, Carignan
Nez très expressif de fruits noirs, bouche souple et ronde, facilité de dégustation

AOC Côte de Bergerac 7,5€ 38€

Chateau les Tours, Les tours des Verdots
 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Puissant et frais, attaque vive et rondeur en bouche, fruits noirs et notes boisés

IGP Hérault 8€ 39€

Domaine Parpalhol, Princesses
 Cabernet sauvignon, syrah, grenache et mourvèdre |
Juste équilibre entre complexité et suavité pour le vin de plaisir

IGP Landes 9€ 42€

Domaine de la Pointe, Clos des Dunes
 Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Tannat
Vin frais avec une belle aromatique autour des fruits noir, légère salinité

AOC Crozes Hermitage 56€

Domaine Yann Chave
 100% Syrah
Vin soyeux, robe délicate, notes de mures fraîches, légèrement épicé; ensemble équilibré et légers tanins

VINS ROSÉS



AOP Côtes de provences 6,5€ 25€ 28€

Domaine Grandpré, Cuvée Favorite
 Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah
Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

VINS BLANCS



AOC Gaillac 6,5€ 26€

Domaine d'Escausses, l'Ombre fraîche
Loin de l'oeil, muscadelle et sauvignon
Vif et fringant comme un bouquet d'agrumes, un plaisir frais

IGP Côtes de Gascogne, Vin de France 7€ 33€

Domaine de Laballe, l'Enfant des Bois
 100% Gros Manseng sec
Vin blanc expressif, notes citronnées, bouche fraîche

Bergerac, Vin de France 7,5€ 36€

Vignoble des verdots, Imprévu, Blanc de noirs
 100% Merlot
Vif et désaltérant, notes de fruits blancs, agrumes et légères notes florales

AOC Pacherenc du Vic Billh 7,5€ 38€

Producteurs Plaimont TC, Ostau d'Estile, Moelleux
 Gros manseng, Petit manseng, Petit courbu | Arômes de fruits confits et miel, bouche douce et équilibrée avec une belle fraîcheur finale

Languedoc, Vin de France 9€ 48€

Domaine Benjamin Taillandier, THARSEO
 50% Muscat d'Alexandrie, 50% Terret gris
Vin très aromatique et gourmand, sa légère macération apporte une robe doré, une bouche vive et originale

AOC Saint-Véran 55€

Domaine de la Croix Senaillet, La grande Bruyere
 100% Chardonnay
Notes délicates de poivre vert et de menthe sauvage, alliage parfait entre complexité et finesse

BULLES



AOP Blanquette de Limoux 7€ 35€

Sieur d'Arques, Première bulle
 Mauzac, Chardonnay, Chenin
Élaboré selon la méthode traditionnelle, il offre une bulle fine, une robe or pâle et un nez d'agrumes et de fleurs blanches.

AOP Champagne 10€ 65€

Maison Champagne Chanoine Frères, Tsarine brut
 Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier
Ses bulles fines et sa robe or pâle dévoilent des arômes de fruits jaunes, de fleurs blanches; il allie fraîcheur, rondeur et finesse

PRIX NETS & SERVICES COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION