

MEN

ACCORD MET ET BOISSON

2 verres **12 €**

3 verres **18 €**

ENTRÉES

SAUMON & AGRUMES

8€

Saumon gravlax aux trois agrumes: pomelos, citron jaune et citron vert; carpaccio de céleri-rave, gel d'hibiscus et billes de citrons

SAUCISSON BRIOCHÉ

7€

Saucisse de Morteau briochée, sauce gribiche et salade d'herbes

PLATS

MAIGRE & FENOUIL

22€

Maigre grillé, fenouil rôti et salade de fenouil, poêlée de châtaignes, crème de haddock fumé

MAGRET DE CANARD

21 €

Demi magret de canard, risotto au parmesan, blettes fondantes et jus de viande

DESSERTS

PATATE DOUCE & VANILLE

7 €

Patate douce caramélisée, ganache blanche à la vanille, coulis herbacé et fruit de la passion

PITHIVIERS AMANDE & MANDARINE

7 €

Pithiviers amande et chocolat mandarine en textures: coulis, confite et glace; viennois amande, mandarine et cacao

NOS INSTANTS

Salade césar et poulet pané

15 €

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

Château de Caraguilhes, Noctambule

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

IGP Pays d'Oc

Domaine Girard, Pinot noir

 100% Pinot noir | Vin soyeux et épuré, tannins fins et notes de fraises et de cerises confites

AOP Minervois

Domaine Benjamin Taillandier, Viti Vini Bibi

 Cinsault, grenache | Nez très expressif de fruits noirs, bouche souple et ronde, une finale sur la fraîcheur

IGP Hérault

Domaine Parpalhol, Princesses

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

VINS ROSES

AOP Côtes de provenances

Domaine Grandpré, Cuvée Favorite

 Grenache, mourvèdre, cinsault, syrah | Bel équilibre, rond, notes de fruits blancs et d'épices

IGP Île de beauté

Domaine Casa Rossa, Rose

 Sclaccarellu et Niellucciu | Vin frais, assez sec, sur des notes de petits fruits rouges acidulés

LES VINS DU MOMENT

AOC Gaillac

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 Landes

Domaine de la pointe, Les Pieds dans le Sable Rosé

 Cabernet franc et cabernet sauvignon | Vin frais et fruités, marqués d'une salinité subtile

VINS BLANCS

IGP Côtes de Gascogne

Domaine Laballe, La demoiselle, Moelleux

 100% Gros maseng | Equilibré, léger, notes de fruits exotiques, patissier, datte

IGP Méditerranée

Gérard Bertrand, La Grande bleue

 Grenache blanc, rolle, viognier, chardonnay et sauvignon blanc | Vin vif et rafraichissant, notes de fruits à chair blanche et d'agrumes

AOC Jurançon

Producteurs Plaimont TC, Yura

 Gros manseng et Petit manseng | Vin sec, riche en fruits, bel équilibre et grande fraîcheur

IGP Côtes de Gascogne, Vin de France

Domaine de Laballe, l'Enfant de la Bergerie

 100% Chardonnay | Attaque ronde et suave, sur des notes florales, ouche tout en rondeur, vin subtil et élégant

COUPS DE COEUR

AOP Hautes côtes de nuits

Domaine Aegerter, Les petites corvées

 Pinot noir | Bouche généreuse, notes de fruits rouges et d'épices, finale gourmande

AOP Terrasses du Larzac

Domaine D'archimbaud, L'enfant terrible

 Mourvèdre, grenache et carignan | Raffiné, équilibré et intense, tanins fins

AOC Sancerre blanc

Domaine Rimbault, Vieilles Vignes

 100% Sauvignon Blanc | Arômes fruités et floraux, une belle minéralité