

LE MENU

« PRODUITS DU MOMENT »

À LA CARTE...

ENTREES

L'ARTICHAUT VIOLET À L'ESTRAGON

15,00 EUROS

LE POULPE - CITRON AU LAURIER,
SUR UN CONDIMENT AU FENOUIL CRAQUANT

15,00 EUROS

PLATS

LE MAIGRE CORSE,
SUR UNE MARINIÈRE AU GINGEMBRE ET AU THYM

25,00 EUROS

PIÈCE DE VEAU À L'OLIVE NOIRE,
SUR QUELQUES POUSSÉS D'ÉPINARDS ET TOMATES SÉCHÉES

25,00 EUROS

FROMAGE & DESSERTS

BROUSSE DE MI - SAISON,
HERBES FRAÎCHES ET HUILE D'OLIVE VIERGE

14,00 EUROS

SAUGE - CRISTAL ET EUCALYPTUS,
SUR UN SORBET FROMAGE BLANC

13,00 EUROS

LA FRAISE - MACARON,
SORBET MENTHE BASILIC

14,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

42,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

46,00 EUROS

« UNE SÉLECTION DE VINS AU VERRE PEUT VOUS ÊTRE PROPOSÉE EN ACCORD METS&VINS PAR
HUGO BOULAY, NOTRE SOMMELIER »

NOS ACCORDS METS & VIN

A LA CARTE SANS LES
VINS...

**DOMAINE DOMINIQUE CORNIN « CLOS REYSSIÉ » 2013
POUILLY-FUISSÉ**

ASPERGE - FLEUR DE COURGETTE AU « NATUREL »,
TRUFFE D'ÉTÉ ET HUILE D'OLIVE VIERGE

38,00 EUROS

**J.C ABBATUCCI « FAUSTINE VIEILLES VIGNES » BLANC 2015
VIN DE FRANCE - CORSE -**

LE ROUGET-BARBET SUR UN RISOTTO NOIR

36,00 EUROS

**DOMAINE DU BOSQUET DES PAPES ROUGE 1993
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

L'AGNEAU À LA ROMAINE...

42,00 EUROS

**DOMAINE SAINT NICOLAS « LE HAUT DES CLOUS » BLANC 2013
FIEFS VENDÉENS**

LA PETITE EPOISSE
SUR UN PAIN TOASTÉ AUX GRAINES DE TOURNESOL

14,00 EUROS

**DOMAINE DE FENOUILLET « RESERVE ANCESTRALE » 2015
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE**

BAIES DE BLEUET À LA VIOLETTE

14,00 EUROS

LE MENU

LES VINS EN ACCORD

« LE PETIT MENU »
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

60,00 EUROS

32,00 EUROS (3 VERRES)

« LE CLASSIQUE » MENU
DEUX ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

82,00 EUROS

44,00 EUROS (4 VERRES)

« LE GRAND MENU »
MENU ENTIER EN DÉGUSTATION

96,00 EUROS

52,00 EUROS (5 VERRES)