

LE MENU

« PRODUITS DU MOMENT »

À LA CARTE...

ENTREES

BELLE RAVIOLE DE LAPIN AU FROMAGE DE CHÈVRE,
SUR UN « VERT » ET AIL FRAIS 15,00 EUROS

LE CRABE-BASILIC,
ET COURGETTE VERTE 16,00 EUROS

PLATS

LA LOTTE AUX OLIVES NOIRES DE NYONS,
LAURIER ET ARTICHAUT VIOLET DE PROVENCE 25,00 EUROS

PINTADE FERRIÈRE
AU BOIS DE FENOUIL ... 25,00 EUROS

FROMAGE & DESSERTS

LES CHÈVRES DU BARROUX DE MONSIEUR LEROY-BERGER
EN « TROIS MATURITÉS » FRAIS, CRÉMEUX ET SEC 14,00 EUROS

SAUGE - CRISTAL ET EUCALYPTUS,
SUR UN SORBET FROMAGE BLANC 13,00 EUROS

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT (UNIQUEMENT LE MIDI) 36,00 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 LES ONDINES « PASSION » BLANC 2015
- SERVI EN MAGNUM -
VACQUEYRAS

LE HOMARD PÊCHE BLANCHE AU « NATUREL »,
ET HUILE D'OLIVE VIERGE

36,00 EUROS
48,00 EUROS

YVES CUILLERON « LES VIGNES D'À CÔTÉ » BLANC 2015
ROUSSANNE

IGP COLLINES RHODANIENNES
LE SAINT-PIERRE AUX GIROLLES ET ROMARIN
SUR UN LAIT D'AMANDE

36,00 EUROS

DOMAINE DES TEYSSONNIÈRES ROUGE 2014
- SERVI EN MAGNUM -
GIGONDAS

L'AGNEAU RÔTI AUX BLETTES ET PIGNONS DE MÉDITERRANÉE ...

42,00 EUROS

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL BLANC 2015
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
LAGUIOLE +18

14,00 EUROS

PATRICK BAUDOIN « 1896 » BLANC LIQUOREUX 2015
- COTEAUX DU LAYON -
L'ABRICOT AGRUME
A L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

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)