

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 FERMÈRE
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, 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 BEUCASTEL BLANC 2015
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LAGUIOLE +18

14,00 EUROS

PATRICK BAUDOIN « 1896 » BLANC LIQOREUX 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)