

Menu du Moment

€26

(Soir et week-end)

Cassolette d'escargots, Bonnes Gens

Terrine de Foie Gras, maison

Carpaccio de bresaola et copeaux de parmesan

Salade folle terre et mer



Fx filet grillé sur pierre de lave au poivre vert

Fricassée de magret de canard, miel, pommes et raisins

La Pêche du Chef,

Rognons de Veau au cèpes servie en cocotte



Glace vanille, meringue, caramel aux beurre salé

Le Coulant Chocolat praliné, et glace Coco

Le Clafoutis pommes poires, caramel

Assiette de Fromage et verdure

Crème brûlée parfumé

Les Vins Rouges

	75cl	37,5cl
Les Mercadières, bordeaux (2011)	17,00€	10,50€
Côte du Rhône Villages (Plan de Dieu)	22,00€	
Château de la roche, gamay de Touraine	22,00€	
Les Javeaux Saint Nicolas-de-Bourgueil	24,00€	12,00€
Beret noir, Saint Mont (AOP)	26,00€	
Saint-Emilion Château Hauts-Moureaux	35,00€	

Les Vins Rosés

Château du Fresne Rosé de Loire	19,00€	10,50€
Côtes de Provence (masurel)	24,00€	12,50€
Bandol les Restanques au Moulin	36,00€	

Les Vins Blancs

	75cl	37,5cl
Albrière Chardonnay (pays d'oc)	14,00€	
Colombelle coeur de Gascogne (La Belle vie)	22,00€	
Saint luc 18	22,00€	
Château Brondelle (Graves Sauvignon 2014)	26,00€	
Pouilly_fumé (AOP)	31,00€	19,00€
Petit Chablis domaine Louis Moreau	38,00€	

Les eaux

	ℓ .	1/2ℓ .
San pellegrino (100cl)	4,50€	2,50€
Vittel (100cl)	4,50€	

Les Champagnes et cidre

Louis Constant (brut)	41,00€
Nicolas Feuillatte (brut reserve)	59,00€
Cidre brut (Cuvée du Champ Benoît)	9,00€