

Menu "à la Carte"

Lundi 20 Novembre 2017

Entrée seule 11€ / Plat seul 22€ / Dessert seul 8€
Pain sans gluten à votre disposition, à préciser lors de la commande

Entrée + Plat / Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 35€

Apéritifs

Guignolet kirsch 8cl	3.50
Lillet blanc ou rouge 8cl	4.50
Kir vin blanc 12cl	4.80
Rosé pamplemousse 12cl	6.00
Coupe Frézet 12cl	7.00
Crémant de Loire, crème de mûres	
Le coquelicot 12cl	8.00
gin, jus d'ananas et sirop de coquelicot	
Le tarragon 20cl	8.50
vodka, jus de citron, sirop d'estragon et tonic	
Le candy, création 2017 20cl	8.50
cointreau, cachaça, jus d'orange et sirop barbe à papa	
Kir royal 12cl	9.00
Champagne H. Abelé 12cl	9.50
Américano maison 15cl	9.50

Digestifs

	4cl
Calvados, Get 27 ou 31	7.00
Cointreau, Grand Marnier	8.00
Cognac Rémy Martin VSOP	8.50
Poire Williams, Framboise, Mirabelle	9.00
Vieille prune Miclo	9.50
Armagnac hors d'âge, château de Laubade	12.00

Boissons Chaudes

Expresso Florio ou décaféiné	2.50
Jhé, Jhé aromatisé et infusion	3.90

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Carte bancaire à partir de 15€.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

Rillettes de Canard
Vinaigrette aux fruits confits
Tartare de thon, courgette et citron vert
Chipirons frits aux piments d'espelette
sauce tartare légère

Gratin de coquillettes au parmesan et œuf mollet
Velouté chaud de potimarron, chantilly de champignons
Jerrine de gibier poils et plumes, oignons rouges confits
colvert, faisan et sanglier

Plats

Suprême de Volaille Fermier
pommes grenaille et champignons de Paris
Pot au feu de joue de Cochon aux épices
Cabillaud et cerfeuil tubéreux au sautoir
émulsion noisette
Jête de veau sauce gribiche et petits légumes
Lasagne de légumes à la crème de parmesan
tomate, épinards et blettes
Bavette d'ailou au Angus poêlée, sauce au bleu d'Auvergne
pommes frites Maison

Desserts

Poire belle Hélène
glace vanille, chocolat chaud et spéculoos
Crème caramel au beurre salé
Fromage de brebis, pâte de coing
Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante
Crumble pomme et coing, quenelle de crème fraîche
Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier
2 boules: vanille, citron vert, passion, framboise

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Carte des Vins

Vins Blancs

IGP / Vin de Pays	37.5cl	75cl
<i>Côtes de Gascogne, Domaine de Joij 2016</i>		18
<i>Anjou, Bastingage, le clos de l'Élu 2014</i>		39
<i>IGP de l'Hérault, cuvée Harmonie</i>		29

Val de Loire aoc

<i>Jouraine sauvignon 2011</i>	12	19
<i>"Les Roches"</i>		
<i>Sancerre A. Dezat 2015</i>	21	32
<i>Quincy Domaine Adèle Rouzé blanc 2016</i>		32

Bordelais aoc

<i>Château Cousteau 2014</i>		23
<i>Cadillac, moelleux</i>		
<i>Château Roquefort 2014</i>		23
<i>Bordeaux</i>		

Bourgogne aoc

<i>Montagny 2014</i>		26
<i>Millebuis</i>		
<i>Saint-Véran 2015 (demi 2014)</i>	17	31
<i>Domaine Robert</i>		

Vallée du Rhône aoc

<i>Famille Perrin reserve 2014</i>		27
------------------------------------	--	----

Les Bulles

<i>Crémant de Loire, l'Extra par Langlois</i>		22
<i>Champagne Henri Abelé brut</i>	26	48
<i>Champagne Bollinger spécial cuvée brut</i>		75

<i>Domaine de Peirecedes (A/B) 2016</i>		27
<i>A. Baccino, Cuvée Fil d'Ariane, Provence AOC</i>		

Eaux Minérales

	50cl	75cl	100cl
<i>Vittel, Eau de Perrier ou S. Pellegrino</i>	3.50	-	5.00

Vins Rouges

Alsace aoc	37.5cl	75cl
<i>Pinot noir Léon Beyer 2014</i>		30

Val de Loire aoc

<i>Jouraine, Gamay Terres blondes 2015</i>	12	/
<i>Chinon Couly-dutheil, la closerie 2015</i>		21
<i>Saumur-Champigny 2015</i>	14	26
<i>Sancerre A. Dezat 2016</i>	21	32

Bourgogne, Beaujolais aoc

<i>Morgon 2015 (demi 2014)</i>	17	/
<i>Corcelette</i>		
<i>Santenay 2013</i>	24	43
<i>Domaine L. Jadot Clos de Malte</i>		
<i>Pinot Noir Domaine Coche-Bizouard 2015</i>		32
<i>Brouilly 2016 (demi 2015)</i>	15	/
<i>Crêt des Garanches</i>		

Bordelais aoc

<i>Château de Bordes-Quancard 2013</i>		20
<i>Bordeaux</i>		
<i>Château Coucheroy 2014</i>	18	/
<i>Pessac Léognan</i>		
<i>Cht Robin des Moines (A/B) 2014 (demi 2011)</i>	19	/
<i>Saint-Émilion</i>		
<i>Château Gruaud Larose 2012</i>		90
<i>Saint Julien</i>		
<i>Cht Lacombe Noaillac 2013</i>	16	26
<i>Médoc</i>		

Vallée du Rhône aoc

<i>Crozes-Hermitage 2016</i>	17	/
<i>J. L. Colombo Les Fées Brunes</i>		
<i>Saint-Joseph M. Chapoutier 2016</i>	20	38
<i>Deschamps</i>		
<i>Syrah Maison Alexandrins 2016</i>		28

Vins du Sud

<i>Languedoc, Domaine de la sapinière 2014</i>		26
<i>Malepère aoc, cuvée Archibald</i>		