



A = 10,50 €	B = 11,50 €	C = 17,00 €	D = 6,00 €	E = 10,50 €
-------------	-------------	-------------	------------	-------------

AB	19,00 €	CD	20,50 €
AC	23,50 €	ABD	25,00 €
AD	15,50 €	ABC	33,00 €
BD	16,00 €	ACD	29,50 €
BC	24,00 €	BCD	30,00 €

Ces associations sont valables par personne et lors de la commande initiale.

A Cappuccino de carottes des sables, émulsion au persil plat, croustille aux raisins blonds

Effiloché de tourteau au Lemon Cress, velours d'avocat

Croquant de légumes crus et cuits en barigoule, oeufs mollet, vinaigrette acidulée

Rillettes de canard, poire pochée aux épices, réduction de vinaigre de coing

Compression d'aile de raie aux aromates, sauce vierge, chips de betterave

Afin d'optimiser la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

B Risotto crémeux de volaille aux trompettes des morts et girolles

Croustillant de gambas et menthe fraîche, sauce Sweet Chili aux herbes (4 pièces)

Salade « C » façon César, filets de poulet, coeur de romaine, croûtons et parmesan

Samoussa de boeuf, rougail de tomates, bouquet de salade verte (6 pièces)

Croustade Lorraine, sauce Bordelaise, bouquet de salade verte

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Les vins au verre : se référer au chevalet

Sélection du moment, 12 cl

Blanc, rosé ou rouge

PLAT DU JOUR

11.50 €

A l'ardoise, n'entre pas dans la composition de formules

C Filet de dorade planché aux senteurs anisées, risotto d'épeautre

Pièce du boucher grillée, sauce Béarnaise, pommes frites

Confit d'agneau de 7 heures et portobello braisé façon burger

English fish and chips : goujonnette de sole, sauce tartare, pommes frites et salade verte

Tartare de boeuf XXL assaisonné (classique, César ou thaï), pommes frites, bouquet de salade

Véritable quenelle de brochet, sauce homardine, riz noir vénéré

Ravioles à la mozzarella, sauce napolitaine et Parmigiano Reggiano

Pavé de saumon en viennoise de café, poêlée de légumes oubliés et beurre blanc

D 1/2 Saint-Marcellin affiné par Didier Lassagne, MOF 2007
Fromage blanc nature, aux herbes ou aux fruits rouges
Un dessert proposé au buffet
Café (Nespresso) ou thé (Damman) gourmand

E C'EST QUE POUR LES ENFANTS

Émincé de volaille à la crème et riz

Ou

Pièce de viande hachée et pommes rissolées

Et

Un dessert proposé au buffet



LES VINS BLANCS

AOC - Mâcon « Les Champs Bardes » <i>Domaine Berthier</i>	24.50 €
AOC - Côtes de Provence <i>Château Saint-Pierre</i>	23.00 €
AOC - Viré Clessé <i>Domaine Pierre Gondard</i>	31.00 €
AOC - Givry <i>Domaine Sarrazin père & fils</i>	36.00 €
AOC - Chassagne Montrachet <i>Domaine Bachey-Legros</i>	55.00 €
AOC - Condrieu <i>Domaine Rouvière</i>	46.00 €
VDP - Harmonie de Gascogne <i>Domaine de Pellehaut</i>	18.00 €
VDP - L'Été Gascon, moelleux <i>Domaine de Pellehaut</i>	20.00 €
VDP - Les Cantarelles <i>Domaine de Poulvarel</i>	27.00 €

LES VINS ROSÉS

AOC - Côtes de Provence <i>Château Saint-Pierre</i>	23.00 €
AOC - Côtes de Provence <i>MMM! de Mouresse</i>	20.00 €

LES VINS ROUGES

AOC - Givry <i>Domaine Sarrazin père & fils</i>	39.00 €
--	---------

AOC - Santenay « Les Charmes » <i>Domaine Bachey-Legros</i>	38.00 €
AOC - Saint-Joseph « Clos de Cuminaille » <i>Domaine Pierre Gaillard</i>	35.00 €
AOC - Côte Rotie « Les Triottes » <i>Domaine Garon</i>	59.00 €
AOC - Crozes Hermitage « Les Cornirets » <i>Domaine Fayolle fils & fille</i>	34.00 €
VDP - Vin de pays du Vaucluse <i>Domaine Les Aphillanthes</i>	19.00 €
AOC - Côtes du Rhône « Rouge Carmin » <i>Domaine Les Aphillanthes</i>	23.00 €
AOC - Costières de Nîmes « Les Perottes » <i>Domaine de Poulvarel</i>	26.00 €
AOC - Graves <i>Château Carbon d'Artigues</i>	32.00 €
AOC - Côtes de Provence <i>Château Saint-Pierre</i>	24.00 €

LES VINS EFFERVESCENTS

Bau Frizzant de Muscat	25.00 €
Crémant de Bourgogne brut « Aegerter »	25.00 €
AOC - Champagne Duval-Leroy Brut	45.00 €

LES VINS AU POT

Blanc, rosé, rouge	
pot de 46 cl	9.00 €
pot de 23 cl	5.00 €