



Coupe de crémant de Loire (12cl),
de la Maison Langlois, et amuse-bouche

Vins sélectionnés

(Une bouteille 75 cl pour 2
personnes)

Domaine de Joy, "l'Esprit" 2017 AR
IGP Côtes de Gascogne, vin blanc

Château Malbat 2016
Bordeaux rouge AOC

Malpère, Domaine de la Sapinière 2017
Vin rosé du Languedoc

Eaux minérales



Les plats « faits maison » sont élaborés sur
place à partir de produits bruts.

Prix nets

MENU I FRANCOISE 44.50 € TTC

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café+ +1 Bouteille de vin pour 2
75cl+ 1/2 eau minérale 50cl

AU CHOIX

Tartare de thon rouge des Maldives, sauce
tonato, piment d'Espelette

Velouté de cresson servi froid,
focaccia à la ricotta

Melon charentais, burrata des Pouilles, huile
d'olive Kalios , basilic

Entrée du jour

AU CHOIX

Dos de dorade royale rôti, tajine de légumes à
la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiches, tomates)

Poisson du jour

Magret de canard français rôti aux pêches
blanches, épinards frais, jus au cassis

Viande du jour

Gratin d'aubergine et tomate à la parmesane

AU CHOIX

Tarte du jour aux fruits de saison

Cheese cake au chocolat blanc et fraises

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac,
pralines de noisettes et amandes
caramélisées

Dessert du jour