



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 2015
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

Carpaccio de tomates de Provence, olives
taggiasches, pignons de pin, vinaigre de
framboises (noire de Crimée, Cœur de Bœuf, ananas)

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette,
œuf poché bio

Céviche de cœur de thon rouge des
Maldives (oignons rouges, citron vert, maïs grillés,
patates douces)

Entrée du jour

AU CHOIX

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

Poisson du jour

Noisettes de lapin français farcies, ricotta et
basilic, coulis de carottes BIO, pois gourmands

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

Soupe de mangues au basilic et citron vert

Dessert du jour