

Menu Gourmand



Menu hors boissons avec Entrée, Plat, Fromage et Dessert à **38 euros**
Proposed menu without drinks, with starter, main dish, cheese and dessert

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Marbré au Cacao et son Pain aux Céréales

"Foie Gras" homemade, half-cooked, marbled with cocoa and cereals bread

*Verre de Muscat de Beaumes de Venise (7 €) **

Carpaccio de Saint Jacques au Citron Vert

Carpaccio of "Saint Jacques" with green lime

*Verre de Viognier Domaine Delas, vin aux notes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot,
d'agrumes confits et sa fraîcheur en bouche (4.50 €) **



La Lotte : en Médaille, Crème Mascarpone au Thym Frais

Piece of Monkfish, Thyme sauce

*Verre de Saint-Joseph blanc Domaine Courbis, vin sec, floral et fruité (7.5€) **

L'Agneau : Côtes en Croûte de Pain d'Épices

Piece of lamb with gingerbread

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Sélection de Fromages ou Faisselle à la Crème

Cheeseboard or White cheese

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Choix de Desserts « Maison »

A découvrir sur notre ardoise

Homemade dessert

Verre de Muscat de Beaumes de Venise, 4 cl pour accompagner tous nos desserts (3.5 €)

*Menu proposé en option avec un accord « Mets et Vins » (verre de 14 cl) **
Proposed menu option agreement "Food and Wine" (glass 14 cl)