



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat

tarte au chocolat ou 2 boules de glace au choix
16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

L'oeuf parfait, mousseline de butternut, mousse de maïs, graines de courge 16€*

Le velouté de lentilles, escalope de foie gras poêlé, éclats de châtaignes 18€*

La mosaïque de saumon et de thon, avocat, betterave 22€

PLAT

Le dos de lieu noir, mousseline de carotte coco/curry, grenailles, sauce vierge 20€*

Le dos de cabillaud, crème de haddock, chou fleur au satay, pommes de terre au four 25€

La joue de porc braisée au vin rouge, risotto safrané 22€*

Le gratin de ravioles de Romans de la Mère Maury, duxelle de champignons 20€*

La tagliatta de boeuf, roquette, vieux parmesan, jardinière aigre-douce 28€

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

La tarte au chocolat 10€*

La traditionnelle galette des rois aux amandes 12€

L'affogato, la douceur d'une glace vanille "noyée" dans un expresso, chocolat et amandes 10€*