



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  
2 boules de glace au choix  
jusqu'à 10 ans 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

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

Asperge blanche et poireaux en vinaigrette, sauce gribiche 16€\*

L'oeuf parfait, crème de haddock, tombée d'épinards et champignons 18€\*

La terrine de foie gras, gelée de pomme, rémoulade à la truffe, brioche à la fleur de sel 24€

## PLAT

Le dos de saumon, sauce tartare à l'ail des ours, grenailles au four 22€\*

Le vol au vent de joue de lotte, asperges vertes et champignons 28€

Le suprême de pintade rôti, petits pois à la crème d'estragon 20€\*

Les ravioles de Romans de la Mère Maury, velouté de carottes, mimolette, huile d'herbe 20€\*

Le tournedos de canard Rossini, galette de pommes de terre 30€

## DESSERT

Assiette de fromages 12€ \*

Notre Kouign Amann 12€

Le riz au lait, muesli caramélisé 10€\*

L'accord tout chocolat 10€\*

La poire pochée, financier, ganache caramel, glace fève de tonka 12€



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

**DINER ACCORD METS ET VINS  
JRE ET IGP PAYS D'OC**

**MERCREDI 14 MAI**

Amuse-bouches terre, mer et végétal  
et  
Domaine Anne de Joyeuse, ALta Rosé 2024

Asperges gratinées au parmesan, crème de parmesan, Serrano  
et  
Domaine Sibille, Syrah, 2022

Lotte, pommes de terre boulangères, nage de coquillages  
et  
Domaine de Négly, Astéride, chardonnay, grenache blanc, sauvignon 2023

Parfait Fraise/pistache  
et  
Vignobles Saint Paulet, muscat à petits grains blanc doux 2023

68€/PERSONNE VIN COMPRIS

RESERVATIONS AU 0364196906



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

## DECouvrez LE PROGRAMME DE NOS SOIRÉES GOURMANDES 2025

-Vendredi 14 février, Dîner de la Saint-Valentin, 52€

-Mercredi 19 mars, Dîner accord mets et vins avec le Domaine Pouderoux, appellation Maury en présence du vigneron Léo Hemmer Bury, 68€/personne vin inclus

-Jeudi 24 Avril, Dîner Picard, découvrez ou redécouvrez la gastronomie de notre région, 38€

-Mercredi 14 Mai, Dîner accord mets et vins Jeunes Restaurateurs d'Europe en partenariat avec l'IGP Pays d'OC en Présence de Dominique Rizzi, Meilleure sommelière du Luxembourg 1992, 68€ vins inclus

-Jeudi 26 Juin, Un dîner au cinéma, un menu inspiré par les recettes de films cultes 38€

-Jeudi 24 juillet, Un dîner sur la nationale 7, un menu inspiré par la tradition des régions de la route des vacances, 38€

-Jeudi 28 Août, Un dîner sur le France, un menu inspiré par les menus des transatlantiques 38€

-Jeudi 25 Septembre, Un dîner au musée, un menu inspiré par la gastronomie dans la peinture 38€

-Jeudi 20 Novembre Dîner Bouchon Lyonnais pour le Beaujolais Nouveau en partenariat avec le label Bistrots Beaujolais 38€