



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
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

Le caviar Baeri d'Aquitaine 30g 60€

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

Les croustillants de brie de Meaux, salade croquante, sauce miel/moutarde 16€*

La soupe de parmesan aux escargots persillés, noisette et chorizo 18€*

La galantine de poulet au foie gras et noisette 22€

PLAT

L'encornet grillé mariné aux herbes et citron, patate douce, sauce vierge et aïoli 20€*

Le steak de thon à la plancha, sauce soja/balsamique, légumes chop suey 25€

Le canard au poivre vert, gratin de butternut 22€*

Le gratin de ravioles de Romans de la Mère Maury, champignons, avec ou sans poitrine fumée 20€*

Le pot au feu de boeuf et foie gras, en deux services 28€

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

La tarte au chocolat, glace du moment 10€*

Le Saint-Honoré 12€

La sphère aux fruits exotiques 10€*



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DINER DE LA SAINT-VALENTIN
VENDREDI 14 FEVRIER
PREMIER SERVICE 19H-21H
SECOND SERVICE 21H30

LES AMUSE-BOUCHES

VELOUTÉ DE POTIMARRON, SAINT-JACQUES, CHORIZO ET ECLATS DE CHATAIGNE

LE VOL AU VENT DE VOLAILLE AUX MORILLES, SAUCE POULETTE AU VIN JAUNE

LE COOKIE AU CHOCOLAT ET NOISETTES, CRÈME ANGLAISE, GLACE CHOCOLAT

52€/PERSONNE

RESERVATIONS AU 0364196906