

**LES VINS BLANCS**

75 cl

**IGP Périgord, La Frangine , Château Moulin Caresse 2019 15,00€**
**IGP Saint Guilhem Le Desert, Saute Rocher, CastelBarry 2019 19,00€**
**IGP Pays D'oc, L'instant Rare, Domaine de Luc 2019 22,00€**
**AOP Vire-Clessé, Domaine Mont Du Epin 2019  34,00€**
**AOP Saint-Véran, Loïc Martin, Domaine de la Creuze Noire 2017 34,00€**
**AOP Menetou-Salon, Domaine Clément 2019  41,00€**
**LES VINS ROSÉS & BULLES**
**IGP Ile de Beauté, Domaine Barcelo 2019 25,00€**
**AOP Côtes de Provence, Domaine Granpré 2019 25,00€**
**AOP Champagne, Cuvée Irroy 50,00€**
**LES VINS ROUGE**
**IGP Hérault, Cuvée Terrasses, Château Coujan 2019 19,00€**
**AOP Corbière, Les Lannes, Château La Baronne  27,00€**
**AOP Valencay, Les Griottes, Domaine Francis Jourdain 24,00€**
**AOP Côtes du Rhône, La Bête au bon dieu, Camille Cayran  26,00€**
**AOP Graves, Château de Lugey 30,00€**
**AOP Saint-Emillion , Roi Chevalier , Barton & Guestier 40,00€**
**AOP Moulis, N°2, Château Moulis 50,00€**



**Entrée Plat ou Plat Dessert 20€**

**Entrée Plat Dessert 24€**

**ENTREES 7€**

**Tartare de thon aux algues et citron vert**

*ou*

**Salade grecque à la féta**

*ou*

**Velouté de potimarron & dés de Chaource**

**PLATS 15€**

**Escalope de veau Milanaise, tagliatelles au pesto verde**

*ou*

**Julienne en écailles de pomme de terre, espuma au curry**

*ou*

**Risotto de crozets au Beaufort et coppa**

**DESSERTS 7€**

**Entremet Ananas Coco, coulis fruits de la passion**

*ou*

**Fondant à la pistache crème anglaise cacao**

*ou*

**Assiette de fromages**

### LES ENTRÉES...

Assiette de charcuterie fine, pickles Maison	8,00 €
Crèmeux de champignons des bois au sarrasin et sa garniture	7,00 €
Salade de Lomo à la Bretonne, pommes et craquant de farz du	9,00 €
Escalope de foie gras aux mûres, billes d'Amandine croustillantes	12,00 €

### LES PLATS...

Tataki de thon rouge, risotto à l'encre de seiche, sauce aigre douce	20,00 €
Tajine d'agneau confit, boulgour saveur d'Orient et petits légumes	19,00 €
Entrecôte VBF 250 g , sauce chimichurri, potatoes aux herbes	23,00 €
Papillote de gambas et rouget à la créole, blesotto « curry coco »	19,00 €

### SUR LE POUCE...

Burger US, steak haché de bœuf VBF, old cheddar & creamy cheese	17,00 €
Chicken wok à la thaï ou veggie wok	15,00 €
Club sandwich au saumon fumé, fromage frais & jeunes pousses	15,00 €
Omelette aux œufs Bio à votre convenance (fromage, jambon, champignons, herbes)	15,00 €

### LES DESSERTS...

Dessert chocolaté à la coco façon « Bounty »	7,00 €
Gâteau Breton, pommes poêlées au chouchen	7,00 €
Assiette de fromages affinés et son chutney, mesclun croquant	7,00 €
Crumble de poires et marrons	7,00 €