Toutes les commandes se feront UNIQUEMENT par téléphone de 9h à 17h au plus tard la VEILLE, pour le LENDEMAIN au 06.46.17.62.98

Commandes à RETIRER au restaurant
entre 11h00 et 12h30 et de 18h à 19h

Notre sélection de vins à emporter :

Blancs :

AOP Ventoux Domaine de Fondrèche 12€

AOP Montlouis sur Loire « Les Caillasses » Franck Breton 14€

IGP Blanc d'Urfé Viognier Domaine Sérol 15€

AOP Pouilly-Fumé PETRAM Domaine du Bouchot 16€

Rouges :

AOP Ventoux Domaine de Fondrèche 12€

AOP Chinon Les Puys Domaine Wilfried Rousse 12€

AOP Cahors « Le pur fruit du causse » Combel La Serre 12€

AOP Vacqueyras Clos des Cazaux 15€

Entrées : 5,50€

-Croustillant d'épaule d'agneau, marmelade aux agrumes, fenouil râpé

-Œuf parfait, crémeux de topinambour et noisette torréfiée

-Lieu jaune mariné au gin, sommité de chou et tamarin

Plats: 12€

-Veau confit aux épices, mousseline de panais, jus corsé et oignon frit

- Poulet sauté au mirin, mélange de céréales au citron confit et herbes fraîches, curry doux

-Dos de cabillaud grillé, dahl coco citronnelle, fenouil confît et petits légumes

Desserts: 5€

-Entremet marron et citron noir d'Iran, biscuit noisette

-Coing poché au café, ganache chocolat épicé, sablé chocolat

-Crème de carotte, réduction de carotte au safran, carotte cake au sirop d'érable