



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 16h à 17h30

du mardi au samedi

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 Chablis Domaine Pommier
20€

Rouges :

AOP Ventoux Domaine de Fondrèche 12€

AOP Maury sec Clos des vins d'amour 13€

AOP Vacqueyras
Le Aubes Santa Duc 16€

AOP Chinon Clos de la roche 18€
Domaine Wilfried Rousse

Entrées : 5,50€

- Poitrine de porc confite, coleslaw, chutney de pomme au mirin

- Œuf parfait, crémeux de panais et noisettes torréfiées

- Saumon mariné au gin et épices douces, sommités de chou, aigre-doux d'agrumes

Plats: 12€

- Bœuf confit, crémeux de chou-fleur, rattes confites et jus corsé

- Dos de merlu grillé, mousseline de carotte aux zestes de citron vert, réduction de jus de carotte au safran

- Poulet sauté au tamari, riz vénéré et curry doux, légumes confits

Desserts: 5€

- Finger « façon » forêt noire

- Savarin, brunoise de fruits exotiques, ganache montée tonka

- Poire pochée à la vanille, crémeux de citron noir, sablé chocolat à la fleur de sel