



Régalez-vous avec nous !

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 18h45.

Du mardi au samedi

Notre sélection
de vins à emporter

BLANCS

AOP Ventoux

Domaine de Fondrèche

12€

AOP Montlouis sur Loire

Domaine des Pierres

Ecrites 16€

AOP Sancerre "Florés"

Domaine Vincent Pinard

22€

ROUGES

AOP Ventoux

Domaine de Fondrèche

12€

AOP Côtes Roannaise

"Originelles"

Domaine Sérol 12€

AOP Côtes du Rhône

"Assiégés"

Domaine de Boel France

12€

ENTRÉES 5,50 €

- Salade de tourteau, crémeux avocat, chutney pomme et citron noir
- Carpaccio de Saint-Jacques, bavaroise de céleri, aigre-doux kumquat et sablé anis vert
- Falafel, houmous au sésame noir, salade d'herbes fraîches

PLATS 12 €

- Mijoté de veau aux agrumes, mousseline de chou-fleur aux épices douces et légumes confits
- Dos de merlu grillé, freekeh sauté aux tomates séchées, pois cassé à l'ail des ours
- Poulet sauté au tamari, asperges blanches et noisettes torréfiées, rattes confites

DESSERTS 5 €

- Rhubarbe confite, ganache montée vanille, coulis de fraise
- Verrine crémeux chocolat noir et praliné, strudel chocolat à la fleur de sel
- Entremet carotte au safran, carrot cake aux cranberries et miel de citronnier