

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 23 €**

**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 19 €**

**PLAT • 15 €**

**ENTRÉE OU DESSERT • 8 €**

## \_\_\_\_\_ MENU DU JOUR

Gnocchis, Sauce Meurette

Filet de Carrelet, Risotto, Fèves et Asperges, Sauce Orange et Romarin

Poire Pochée, Sabayon, Myrtille

## \_\_\_\_\_ MENU « EN ÉQUILIBRE »

Raviole Eclatée de Gambas au Beurre d'Aromates, Bisque, Oeuf Basse Température

Pavé de Veau, Nouilles, Pois Gourmands et Cébêtes, Jus, Condiments Pimentés

Sablé Cacao, Ganache Chocolat Blanc, Cerise Amarena, Sorbet Griotte

## \_\_\_\_\_ VINS AU VERRE

### **Blanc**

Côtes du Rhône « La Redonne » Domaine Colombo 2016 • Verre **5 €** • Bouteille **22 €**

Beaujolais « En Fût » Domaine Brun 2016 • Verre **6.5 €** • Bouteille **33 €**

Bourgogne « Clos de la Combe » Domaine Chartron 2015 • Verre **7 €** • Bouteille **35 €**

Vacqueyras « Galéjade » Domaine de la Monardière 2016 • Verre **7.5 €** • Bouteille **38 €**

### **Rouge**

Cairanne Domaine Richaud 2016 • Verre **6 €** • Bouteille **32 €**

Fleurie « Phénix » Domaine Bertrand 2016 • Verre **7 €** • Bouteille **35 €**

Crozes-Hermitage Domaine Les Alexandrins 2015 • Verre **7 €** • Bouteille **35 €**

Bourgogne Domaine Amiot-Servelle 2015 • Verre **8 €** • Bouteille **40 €**

### **Rosé**

Côtes de Provence « By Ott», Domaine Ott 2016 • Verre **5 €** • Bouteille **24 €**

### **Champagne**

Louis Roederer Brut Premier • Coupe **12 €** • Bouteille **55 €**