



axens

Drive

Cliquez pour aller à la section

Entrées

Plats

Desserts

**vendredi & samedi soir
20-21-27-28 novembre
entre 17h00 et 20h00**

Entrées

[< RETOUR
AU MENU](#)

Carpaccio de cabillaud au vinaigre de framboise et sirop de sureau
et son jardin d'herbes aromatiques**11.00€**

Vin : Côtes de Gascogne «Ugni Blanc - Colombard» 2018 du
Domaine Laguille (Sud-Ouest) 75cl**12.00€**

Escalope de foie gras sur pommes caramélisées**15.00€**

Vin : Pinot Gris du Val de Loire «Tradition» 2018 du Domaine Poiron-
Dabin (Loire) 75cl**16.50€**

Crème de Potiron**9.50€**

Vin : Chardonnay des Hauts de Badens 2018 du Domaine la Grave
(Languedoc) 75 cl**13.00€**

Dos de Cabillaud sur purée d'oignons des cevenes à la saint Feuillien et sauce volaille et soja, ses pommes grenailles, légumes croquants **15.50€**

Vin : Viognier du Pays du Gard 2019 des Vignerons de Roquemaure (Rhône Sud) 75cl **13.00€**

Bar de ligne, salade de fenouil et olives noir, beurre blanc à la Granny Smith, pommes grenailles et légumes croquants ... **20.50€**

Vin : Petit Chablis «Vieilles Vignes» 2019 du Domaine Damppt (Bourgogne) 75 cl **19.50€**

Roulade de pigeon, foie gras et choux sur purée de patates douces, pommes grenailles frites et légumes croquants **19.50€**

Vin : Le Petit Sentier 2017 du Domaine de Cadablès (Languedoc) 75cl **16.50€**

Filet de porc saumuré sauce moutarde à l'ancienne, pommes grenailles frites et légumes croquants **15.50€**

Vin : Luna Lunera «Tempranillo» - Syrah» 2019 de la Bodegas Dehesa de Luna BIO (Espagne) 75cl **12.50€**

Filet de biche flambée au porto Graham's 10 ans d'âge sur purée de panais, pommes grenailles frites et champignons des bois **21.00€**

Vin : Colheita Tinto 2017 de la Casa Cadaval (Portugal) 75 cl. **10.00€**

Desserts

◀ RETOUR
AU MENU

Merveilleux au chocolat Maxens **9.50€**

Vin : Rondeur Appasimento 2018 du Domaine La grange
(Languedoc)..... **17.00€**

Ou

Le Passion (Biscuit Joncquois, crème vanille, insert passion) .
..... **10.50€**

Vin : Béaba des Côtes de Gascogne 2019 (Sud-Ouest) 75cl . **14.00€**

Ou

Assiette de fromages de Philippe Olivier, crème de dattes, gelée
de poires **9.50€**

Vin : Les chuchotements de Jules 2017 du Domaine du Mas
Rouge (Languedoc) 75 cl..... **18.00€**