



Menu pour les weeks end  
Du 4 – 5 / 12 / 2020  
Et  
Du 11 – 12 / 12 / 2020

Entrées :

Crumble de noix de Saint-Jacques au noix torréfiées sur une purée de choux fleurs,  
sauce moussante au vin blanc 13.50€

Vin : Côtes de Gascogne "Ugni Blanc - Colombard" 2018 du Domaine Laguille (Sud-Ouest)  
à 12.00€

Escalope de foie gras sur champignons hêtres parfumé à la sauce de soja 16.00€

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

Rouget farci aux olives noires, bisque au vin rouge sur fondant de poireaux  
émincés 14.50€

Vin : Coteaux d'Ardèche "Pinot Noir" 2019 de la Cave de Lablachère (Ardèche) à 11.00€

Plats :

Dos de cabillaud Cuit au four sur un écrasé de pommes de terre, sauce au lait de coco, légumes croquants 16.50€

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

Roulades de sole farcies d'une Duxelles de champignons, pommes grenailles et légumes croquants 22.50€

Vin : Petit Chablis "Vieilles Vignes" 2019 du Domaine Damp (Bourgogne) à 19.50€

Brique d'agneau Irlandaise farcie d'une ratatouille de légumes, pommes grenailles frites et légumes croquants 19.50€

Vin : Le Petit Sentier 2017 du Domaine de Cadablès (Languedoc) à 16.50€

Poule faisane cuite à basse température snackée sur fondant de chicons braisés, pommes grenailles frites et légumes croquants 19.50€

Vin : Luna Lunera "Tempranillo - Syrah" 2019 de la Bodegas Dehesa de Luna BIO (Espagne) à 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 22.00€

Vin : Colheita Tinto 2017 de la Casa Cadaval (Portugal) à 13.50€

Desserts :

Gâteau roulé Tiramisu 10.50€

Vin : Rondeur Appasimento 2018 du Domaine la Grange (Languedoc) à 17.00€

Ou

Eclairs à la crème pâtissière recouvert d'un glaçage au chocolat 10.50€

Vin : Côtes de Gascogne "Béaba" 2019 Gros Manseng des Vignerons du Brulhois (Sud-Ouest) à 14.00€

Ou

Brique de Brie de Meaux à la poire, sirop de Liège et Miel d'acacia 11.50€

Vin : Les Chuchotements de Jules 2017 du Domaine du Mas Rouge (Languedoc) à 18.00€

**Un Menu « Saint Sylvestre » vous sera proposé  
Uniquement sur commande avant le 28/12/20  
À retirer uniquement le 31/12/20 avant 18 :00**