

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 21.50€ (hors boissons)

Chèvre chaud et concassée de tomates rôties au miel, lardons, tomates cerises confites, mesclun

Warm goat's cheese with crushed honey-roasted tomatoes, bacon lardons, candied cherry tomatoes and mixed salad leaves

Ou

Crèmeux de pois chiche servi froid, courgettes, poivrons et aubergines poêlés, graines torréfiées et croûtons

Mashed Chilled chickpea, pan-fried zucchini, peppers and eggplants, roasted seeds and croutons

Saucisson cuit aux gènes, purée de pommes de terre du Bistrot sauce au paradis

Sausage cooked in grape pomace, bistro-style mashed potatoes and Paradis sauce

Ou

Filet d'églefin rôti, fenouil confit au citron, sauce citronnelle

Roasted haddock fillet, fennel confit with lemon, lemongrass sauce

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

Sheep's milk fromage blanc from the Bergerie des Mollières, Fût d'Avenas honey

Ou

Baba du vigneron au marc de Bourgogne et chantilly cassis

Winemaker's baba with Burgundy marc and blackcurrant whipped cream

Ou

Soupe de cerises à la lavande, cake cacao

Cherry and lavender soup, chocolate cake

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Morgon Descombes

Georges Duboeuf 2023 6.00€

BLANCS

Chardonnay

Georges Duboeuf 2024 4.60€