Menu du Moment

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

Croustillant de tomates et mozzarella au basilic, bouquet de jeunes pousses au vinaigre balsamique

Crunchy tomatoes and mozzarella with basil, bouquet of baby greens with balsamic vinegar

Ou

Crémeux de pois chiches, tomates, croûtons, graines torrifiées et comté

Creamy chickpeas, tomatoes, croutons, roasted seeds and comté cheese

Carré de porc (IGP Sud-Ouest) rôti et servi tiède, taboulé maison et sauce aigre-douce

Rack of pork (IGP Southwest) roasted and served warm, homemade tabbouleh and sweet and sour sauce

Ou

Rosace de julienne et courgettes, flan de courgettes à la menthe, beurre blanc

Julienne and zucchini rosette, zucchini flan with mint, white butter

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

White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas

Ou

Clafoutis aux cerises du Beaujolais, coulis de fruits rouges et chantilly

Beaujolais cherry's clafoutis, red fruit coulis and whipped cream

Ou

Salade de fruits frais, monocle à la marmelade de mandarine

Fresh fruit salad, monocle with mandarin marmalade

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Beaujolais Villages – Cuvée du Cinquantenaire
Georges Duboeuf 2023 6.50€

Crozes-Hermitage
Domaine Combier 2023 8.90€

BLANCS

Mâcon Villages – Cuvée du Cinquantenaire
Georges Duboeuf 2023 7.50€