

## Menu et carte à emporter

---

Asperges vertes et œuf poché/fumé, poudre de lard 12€

Ou

Velouté de petit pois parfumée à la menthe, crémeux de chèvre frais 12€

\*\*\*\*\*

Quenelle de brochet et bisque de crustacés, moules et céréales 14€

Ou

Noix de veau cuit à basse température, croûte de persil et jus au poivre 14€

\*\*\*\*\*

Pavlova fruits rouges 7€

Ou

Mille-feuille mangue/passion 7€

**Prix net** (entrée, plat et dessert) **25€**

Nos viandes sont d'origines françaises

## Ardoises à partager

---

Assortiment de charcuterie « Laborie » 12€

Assortiment de fromage 12€

## Sélections des vins à emporter

---

### Blanc :

IGP Côtes de Gascogne, domaine Laballe «La demoiselle » 2019 18€

« 100% gros manseng. Vin sucré, fruité et frais à la fois. Parfait pour l'apéritif et foie gras ».

AOC Côtes du Rhône village, domaine la Florane « St Maurice » 2018 23€

«Grenache blanc, roussanne, marsanne et viognier. Vin expressif alliant fraîcheur et gras

### Rouge :

IGP Ardèche, domaine des terriers « 100% Merlot » 2017 19€

« 100% Merlot. Vin dense et tonique, avec un beau fruit (cassis, groseille) »

AOP Terrasses du Larzac, château Capion 2017 24€

«Syrah, grenache et mourvèdre. Vin structuré, belle intensité et longue persistance »

**\*Vente à emporter le vendredi soir et samedi soir**

**\*Pour toute commande veuillez nous contacter au 04.71.09.74.23**

**\*Les commandes sont à passer avant 12h00 et à retirer au restaurant entre 16h00 et 17h45**