

Du Moment

49€

Menu

Amuse-bouche

* * *

*Les Tomates anciennes, gelée de concombres,
sucrines caramélisées
Madeleine aux herbes
Sorbet basilic*

OU

*Cannelloni de jambon Duroc, Mousse de Brebis
Jeunes pousses arrosées d'huile de cacahuètes*

* * *

*La Truite de l'Isère, Barigoule d'artichauds violet
Son bouillon infusé à la verveine*

OU

*Médailillon de veau laqué au jus corsé, sa crépinette
de Paleron confit au raisin, girolles de saison,
purée d'ail...*

* * *

Fromages locaux (Lauzon, Saint Marcelin et Tomme)

* * *

Avant dessert

Crèmeux Chocolat 64%, biscuit Sacher, sorbet Cacao Amer

OU

La Fraise de saison, sponge cake pistache, sorbet fruits rouges

Dégustation

65€

Amuse-bouche

* * *

*Les Tomates anciennes, gelée de concombres,
sucrines caramélisées
Madeleine aux herbes
Sorbet basilic*

O U

*Cannelloni de jambon Duroc, Mousse de Brebis
Jeunes pousses arrosées d'huile de cacahuètes*

* * *

*La Truite de l'Isère, Barigoule d'artichauds violet
Son bouillon infusé à la verveine
Et*

*Médailillon de veau laqué au jus corsé, sa crépinette
de Paleron confit au raisin, girolles de saison,
purée d'ail...*

* * *

Fromages locaux (Lauzon, Saint Marcelin et Tomme)

* * *

Avant dessert

Crèmeux Chocolat 64%, biscuit Sacher, sorbet Cacao Amer

O U

La Fraise de saison, sponge cake pistache, sorbet fruits rouges

Carte des Vins

LES VINS BLANCS

| | | | | |
|-------------------------------|--|-------------|-------------|-------------|
| <i>St Pourçain</i> | <i>Domaine terres d'ocre L'instant T</i> | <i>2022</i> | <i>75cl</i> | <i>33€</i> |
| <i>Chablis</i> | <i>Grains Dorés Domaine Garnier</i> | <i>2019</i> | <i>75cl</i> | <i>49€</i> |
| <i>Sancerre</i> | <i>Château de la Rabotine AOP Alban Roblin</i> | <i>2021</i> | <i>75cl</i> | <i>55€</i> |
| <i>Rully 1^ocru</i> | <i>Domaine Jacqueson</i> | <i>2020</i> | <i>75cl</i> | <i>65€</i> |
| <i>Chassagne</i> | <i>Montrachet Domaine Larue</i> | <i>2021</i> | <i>75cl</i> | <i>105€</i> |
| <i>Condrieu</i> | <i>Domaine Pilon-Vernon</i> | <i>2021</i> | <i>75cl</i> | <i>120€</i> |

LES VINS ROUGES

| | | | | |
|----------------------------|---|-------------|--------------|-------------|
| <i>Syrah Grenache</i> | <i>Domaine Miquel IGP Pays d'Oc</i> | <i>2021</i> | <i>75cl</i> | <i>32€</i> |
| <i>Gigondas</i> | <i>Domaine des Olympes</i> | <i>2020</i> | <i>75cl</i> | <i>41€</i> |
| <i>Moulin à vent</i> | <i>Domaine Lardy Le mont rouge</i> | <i>2021</i> | <i>75cl</i> | <i>45€</i> |
| <i>St Joseph</i> | <i>Domaine Villard François Poivre et Sol</i> | <i>2020</i> | <i>75cl</i> | <i>50€</i> |
| <i>Monthélie</i> | <i>Domaine Changarnier Pierrefitte</i> | <i>2020</i> | <i>75cl</i> | <i>57€</i> |
| <i>Châteauneuf du pape</i> | <i>Domaine Mas Saint Louis Les Arpents des Contrebandiers</i> | <i>2018</i> | <i>75cl.</i> | <i>106€</i> |
| <i>Gevey Chambertin</i> | <i>Domaine Leroux</i> | <i>2018</i> | <i>75cl</i> | <i>172€</i> |

PRIX NET SERVICE COMPRIS



Carte des Vins

LES VINS ROSES

| | | | | |
|--------------------------|---|-------------|-------------|------------|
| <i>IGP Pays d'Oc</i> | <i>Château Ollieux Romanis-Hannah</i> | <i>2022</i> | <i>75cl</i> | <i>28€</i> |
| <i>Côtes de Provence</i> | <i>Château Crostes Cuvée château Amalia</i> | <i>2022</i> | <i>75cl</i> | <i>30€</i> |

LES BULLES

| | | | |
|--|-------------|--------------|------------|
| <i>Crémant de Bourgogne Rosé Sélection L Leconte</i> | <i>2020</i> | <i>75cl.</i> | <i>38€</i> |
| <i>Champagne Roger Chemin</i> | | <i>75cl</i> | |
| <i>Ruinart</i> | | | |

LES VINS AU VERRE

| | | | |
|---|-------------|-------------|-----------|
| <i>Blanc IGP Pays d'oc Viognier Cote 128</i> | <i>2021</i> | <i>12cl</i> | <i>8€</i> |
| <i>Rouge Sablet Rouge Et Pourquoi pas...</i> | <i>2021</i> | <i>12cl</i> | <i>8€</i> |
| <i>Rosé Côte de Provence Cuvée château Amalia</i> | <i>2022</i> | <i>12cl</i> | <i>8€</i> |

