



Les entrées

L'entrée de l'instant 20€

12 escargots de Bourgogne au beurre persillé. 20€

Melon Charentais au jambon Basque des Aldudes, guindillas **23€**

Gravlax de saumon de la Mer du Nord, radis, jus de citron, sucrose
concombre au fromage blanc moutardé à la menthe et à la coriandre, **23€**

Asperges blanches aux tomates multicolores, cerfeuil,
huile d'olive, vinaigre de Xérès, riquette aux amandes **23€**

Salade de sucrose, **chèvre frais**, **haricots verts** et tomates cerise, champignons de Paris, huile
d'olive, vinaigre de cidre, ciboulette et noisettes **21€**

Salade Niçoise, huile d'olive et vinaigre balsamique, pistou, tomates cerise,
anchois, thon, œuf, courgette, petites olives noires, pignons de pin dorés **22€**

Les Tartares

Lamelles de thon rouge de l'Atlantique aux fruits de la passion, huile d'olive, basilic,
mêlée d'algues, pois gourmands, champignons de Paris, vinaigre balsamique, amandes,
piment d'Espelette, mesclun de salades aux herbes. **29€**

Tartare de bœuf Charolais à l'oignon nouveau et ciboulette
moutarde, jaune d'œuf, cornichons, câpres, , mesclun de salades aux herbes. **29€**

Les Plats

Le plat du marché 29€

Le plat du marché. 29€

Tian de légumes provençaux au pistou, chapelure de pain aux olives noires,
Purée de pomme Charlotte, mêlée de légumes verts. **25€**

Dos de **cabillaud de l'Atlantique** au jus de chorizo, Petites olives noires,
Tomates cerise aux pignons de pin, tian de légumes provençaux au pistou. **32€**

Poulet fermier de l'Ardèche Label Rouge rôti au thym
Ail rose en chemise, pomme purée du Renard. **29€**

Rognon veau à la moutarde au piment d'Espelette, ciboulette
Purée de pomme Charlotte aux noisettes. **29€**

Belle entrecôte de bœuf à la plancha
Tomate épicée aux champignons de Paris, oignon nouveau
au gingembre pimenté, grosses pommes frites,
de salades aux herbes. **35€**

Les fromages frais et affinés

de Frédéric Ledoux

Chèvre frais du Périgord à l'huile d'olive vierge. **12€**

Saint-Marcelin de la Mère Richard, fromage au lait cru de vache. **15€**

Brebis Basque Fernyo, fromage fermier au lait cru de brebis. **15€**

Les douceurs sucrés

La gourmandise d'aujourd'hui 14€

Vaisselle de Rians aux **fruits rouges**. **15€**

Tarte sucrée à la crème au citron, **framboises** aux pistaches candies. **15€**

Riz au lait, raisins de Smyrne au rhum Havana, **fruits de l'instant**. **14€**

Mousse **chocolat Gianduja** Valrhona aux noisettes. **14€**

Les douceurs sucrés à partager

(Pour 2 à 3 personnes)

Le Mille-feuille à la crème mousseline à la vanille aux fruits rouges **25€**

La Grande crème aux œufs tremblotante au caramel **21€**

les crêpes et les gaufres 10€

Sucrée, à la confiture, au Nutella, au miel ou à la crème fouettée à la vanille
Grand Marnier **15€**

Les glaces et les sorbets bio de Terre Adélice 10€

Glaces Bio : Café, Caramel, Chocolat Noir, Vanille, Coco

Sorbets Bio : Cassis, Citron, Fraise, Mangue, Passion

Les cafés et infusions

Café expresso, long ou **Café décaféiné** **5€**

Café double, au lait ou **Cappuccino** **7€**

Thés du monde ou déthéiné de « Christine Dattner » **5€**

Infusions « Les deux marmottes » **7€**

Irish coffee, **Chocolat Rhum**, **Grog** au Rhum (25 cl) **12€**

Côté Cave !

Eaux

Eau minérale naturelle Saint Georges

Eau gazeuse Orreza

Eau de San Pellegrino, Eau de Perrier gazeuse

50cl

75cl

1 L

7€

7€

5€

Bière

La Goudale blonde, Grimbergen blanche, Guinness brune (Bouteille 33 cl)

Cidre du Père Jules, Vallée d'Auge (33 cl) ou bouteille (75cl)

33cl

50cl

75cl

7€

7€

25€

Champagne

Champagne Taittinger Brut

Champagne Taittinger Rosé

2012 Comte de Champagne Taittinger

Verre

Bouteille

Magnum

15cl

75cl

1.5L

20€

69€

139€

75€

175€

Vin rosé

2022 Epure, IGP Méditerranée

2022 Le Pas du Moine Sainte Victoire, Château Gassier, AOP Côtes de Provence, Bio

9€

36€

12€

46€

89€

Vin blanc

2022 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP d'Oc Chardonnay

2021 Les Abeilles de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône

2021 Les Aumônes de Florian Capitaine, AOP Vouvray

2022 Rully, Domaine, Champy, AOP Rully

2022 Saint Martin, Domaine Laroche, AOP Chablis / 2020 en Magnum

2010 Gewurztraminer de Léon Bayer, AOP Alsace

9€

36€

10€

39€

42€

42€

12€

49€

92€

52€

Vin rouge

2020 Caprice d'Antoine, AOP Côtes du Rhône/ 2022 en Magnum

2022 La Chevalière, Domaine Laroche, IGP Pays d'Oc Pinot Noir

2022 Première Vendange de Henri Marionnet, AOP Touraine, sans sulfite / Bio

2022 Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, AOP Pic Saint Loup

2020 Pavillon des Courtisanes de Jean Luc Colombo, AOP Côtes du Rhône Village

2016 Château Patache d'Aux, AOP Médoc cru bourgeois

2016 Château Couhins Lurton, AOP Pessac Léognan

2019 Château Dauzac, Grand cru classé, AOP Margaux/ 2019 en Magnum

2019 Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape / 2021 en Magnum

2022 Cuvée Juliette de Dominique Gruhier, AOP Bourgogne Epineuil Bio

2019 Les Fées Brunes de Jean Luc Colombo, AOP Crozes Hermitage

2017 Terres Brulées de Jean Luc Colombo, AOP Cornas

2020 Domaine Champy, AOP Savigny-Les-Beaune, Bio

2020 Domaine Champy, AOP Volnay, Bio

2020 Domaine Champy, AOP Aloxe Corton Bio

8€

36€

69€

37€

9€

38€

38€

10€

39€

39€

59€

75€

150€

10€

69€

139€

45€

45€

75€

55€

69€

69€

Les chèques ne sont pas acceptés, carte bancaire à partir de 10 Euros.

Prix nets service inclus – TVA 10% Service au restaurant. TVA 20% sur les boissons alcoolisées

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération