

LE MENU

DU 5 AU 9 FÉVRIER

LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

1 ACCORD DE VIN

6€

2 ACCORDS DE VINS

10€

NOS ENTRÉES

Velouté de courges
et potimarrons,
noisettes et ravioles

10€

Saucisson brioché à la pistache,
sauce moutarde à l'ancienne,
salade de choux rouge

10€

NOS PLATS

Ragout de lentilles vertes
Du Puy, aux légumes
croquants et coriandre
Suggestion végétarienne

19€

Plat du chef
Renouvelé tous les jours en fonction
des produits du marché.

19€

Mijoté de veau
à la forestière,
en croûte feuilletée
Cocotte de la semaine

19€

NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

TRUFFES NOIRES

À L'HONNEUR

MENU DU SAMEDI 8 & DU DIMANCHE 9 FÉVRIER

Saumon gravlax en brioche, béarnaise à la truffe,
pickles d'oignons et roquette

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
'DOMAINE DE TERRE FERME' BLANC 2010

Filet de bœuf Limousin, sauce Périgourdine,
légumes rôtis à l'huile truffée

SAINT JOSEPH
'DOMAINE DE LA CROIX DES VIGNES' ROUGE 2012

Sélection de fromages régionaux

Dessert du chef

Menu par personne : 49€
Avec deux accords : 17€
Avec trois accords : 22€

TAIN L'HERMITAGE
VINEUM

SUR RÉSERVATION

Uniquement
à l'heure du déjeuner