



VINS BLANCS

		
	12cl	75cl
Domaine Guillaman IGP - Côte de Gascogne <i>Frisson d'Automne 2022</i>	6€	25€
Château Pesquié - Chardonnay 2023 bio	6€	25€
Domaine Vatan - Sancerre blanc AOP <i>Les charmes 2023</i>	8€	39€
	37,5cl	24€
Domaine Hamelin - Chablis AOP 2022		45€
Château Pesquié - Ventoux AOC <i>Quintessence blanc 2022 bio</i>		48€
Château de Chamilly - Mercurey AOP blanc <i>Les Marcoeurs 2021</i>		55€

VINS À BULLES

		
	10cl	75cl
Champagne Palmer & Co - Champagne AOP <i>Brut réserve</i>	11€	60€
	37,5cl	35€
Champagne Palmer & Co - Champagne AOP <i>Blanc de blanc</i>		90€

VINS ROSÉS

		
	12cl	75cl
Valcombe - IGP Pays d'Oc - Maxime & Raphaël gris <i>Grenache Sirah 2023 bio</i>	6€	25€
Château Barbe Belle - Coteaux d'Aix en Provence AOP <i>Cuvée Madeleine 2022</i>	7€	28€

VINS ROUGES

		
	12cl	75cl
Domaine Vatan - IGP Val de Loire Pinot Noir <i>La Roncière 2022</i>	6€	25€
Domaine de Montahuc - Minervois AOP <i>Canyon de l'église 2021</i>		29€
Château Tour de Grenet - Lussac St Emilion <i>AOP 2018</i>	8€	35€
	37,5cl	20€
Domaine Ruet - Brouilly AOP <i>Vieilles Vignes 2020</i>	8€	39€
Château Mazane - Vacqueyras AOP 2022 bio		46€
Château Riou de Thailas - St Emilion grand cru <i>AOP AB 2020</i>		49€
Château Gaudin - Pauillac AOP 2020		65€
Château de Chamilly - Mercurey 1er cru AOP <i>Les Puilllets 2022</i>		68€
Domaine Grand Veneur - Châteauneuf du Pape AOP <i>Le Miocène 2021 Bio</i>		69€

LES ASSIETTES À PARTAGER 2 PERS

Côté Mer <i>Saumon fumé à la ficelle, rillettes de poisson et tartare d'algues Tomates cerises, oeuf mollet, avocat sur un lit de salade</i>	32 €
Côté Terre <i>Assortiment de fromages et charcuterie fine</i>	32 €
Côté Verger <i>Brochettes de fruits frais de saison</i>	18 €
Foie gras Maison <i>Mi-cuit 50gr - 1 pers</i>	18 €

LES SALADES

Salade Périgourdine <i>Salade, tomates cerises, filets de magret fumé, gésiers confits, foie gras maison et toasts grillés</i>	19 €
Salade Nordique <i>Salade, tomates cerises, saumon fumé, avocat et oeuf mollet</i>	16 €
Salade Italienne <i>Salade, tomates cerises, jambon fumé, avocat, melon et mozzarella</i>	16 €

LES DESSERTS

Tiramisu	8 €
Pana Cotta, coulis mangue ou fruits rouges	8 €
Moelleux au chocolat	8 €
Crème brûlée	8 €
Brochettes de fruits frais, fondue de chocolat	9 €

Tous nos vins seront obligatoirement servis avec une assiette de dégustation de votre choix.