

Notre chef vous propose un menu végétarien

Salade de pommes de terre tièdes, moelleux de langue de bœuf, coulis de tomate et céleri (\*)

Les asperges laquées au wasabi, quelques graines et poisson fumé, coleslow (\*)

Petit gâteau à l'ail des ours, fricassée de cuisses de grenouilles en persillade (\*)

Carpaccio d'aiguillette de volaille fermière, confit niçois et œuf en croute

-o-o-

Dos de merlu préparé comme une blanquette de printemps, légumes et jus parfumé au thym citron (\*)

Filet de flétan grillé et condiments, purée fine d'olives noires et carottes nouvelles (\*)

Morceau de veau rôti, vol au vent de pommes de terre, espuma au parmesan

Petit gigot de lapin cuit au vin de Modène, duxelles de pleurotes (\*)

-o-o-

Fromage blanc fermier à la crème

Le demi Saint-Marcellin affiné «Mère Richard »

-o-o-

Crèmeux « choco, Bailey's » et cigarillos

Dés d'ananas au miel doux émulsionné à l'huile d'olives, poudre de poivre timut (\*)

Fraises gariguettes marinées au balsamique blanc, légèreté de mascarpone au basilic (\*)

Cassolette de pruneaux moelleux au coulis de porto, glace maison à la truffe tuber mélanosporum

En fin de repas, nous vous proposons, accompagné de réductions sucrées :

le café gourmand : 8,00€

le Champagne gourmand : 12,00€

L'IRISH COFFEE		7,50€
----------------	---	-------

### Les vins au verre de 12cl.

#### Blanc

I.G.P. côtes de thongues « Champs des lys » 4,90€

A.O.P. Touraine Chenonceaux TBK 5,90€

#### Rouge

I.G.P. Alpes htes provence Ch.Rousset bio 4,60€

A.O.P. Luberon Fonvert Roucas bio 4,80€

A.O.P. Bourgogne Pinot noir M. Sarrazin 6,90€

#### Rosé

I.G.P. Camargue Domaine le Pive bio.....5,00€

(\*) Recette sans gluten. Certains autres plats peuvent être proposés également sans gluten