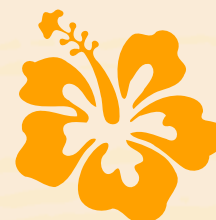


CARTÈ GOURMANDE

Menu entrée, plat et dessert : 42 €

Accord mets et vins : 19 €



Nos entrées 15€ :

- * **Tartare de truite rose de la pisciculture Beuque à l'ananas, curry et aromates.**
(Accord : AOC Chablis - Les vieilles vignes - Bernard Defaix - Bio)
- * **Gaspacho de tomates anciennes, huile de basilic, poivrons, oignons en brunoise, glace mozzarella.**
(Accord : AOC Chinon - Blanc de Chinon - Domaine de l'R)
- * **Magret de canard fumé sur son röstti de légumes, pousses de salade, dés de Bleu de La Marre.**
(Accord : AOC Côte du Jura - Pinot noir - Domaine Ratte - Bio demeter)

Nos plats 26€ :

- * **Filet de bœuf, jus réduit au thym, gratin de pâtes au comté et légumes de nos maraîchers.**
(Accord : AOC Pic Saint Loup - Bergerie - Domaine de l'Hortus)
- * **Courgette farcie au quinoa et petits légumes, coulis de tomate-basilic et whisky.**
(Accord : AOC Juliéna - Vignes centenaires - Domaine Perrachon)
- * **Poisson du moment, crème curry-coco, riz noir et légumes du moment.**
(Accord : AOC Mâcon Bray - Mouton Blanc - Domaine de la vigne Mouton - bio demeter)

Notre plateau de fromage. 9€ (uniquement le soir)

Notre assiette de fromage. 8€ (uniquement le midi)

Fromagerie Pianet - Humbey

(Accord : AOC Etoile - Cuvée spéciale - Domaine de Montbourgeau)

Nos desserts 13€ :

(les desserts sont à commander au début du repas)

- * **Feuille à feuille de pain d'épices à la framboise et sa glace à la sauge.**
- * **After Eight revisité : chocolat Manjari et menthe glaciale.**
- * **Melon poêlé, espuma et glace à l'amande.**
(Accord : La poule aux oeufs d'or - Famille Laplace)
(Ou : AOC Faugères - Les Bancèls - Domaine de Cébène)

* **Fromage blanc et son coulis de fruit de saison ou crème fraîche. 5€50**

* **Coupe glacée maison. 7€**

