

## Lunch / €69

Seulement pour le midi et pas des jours fériés

Assiette de charcuterie artisanale

Entrée + Plat + Dessert

Plat supplémentaire + €18

Fromage en remplacement le dessert +€16

Fromage et dessert +€22

All-in formule

(2 verres de vins , eau et café )

+ / €36

## Menu 4 services / €111

2 Entrées+ plat +Dessert

Fromage en remplacement le dessert +€16

Fromage et dessert +€22

### FORMULES POUR LE VIN

#### Sans Cravate

Vins pour accompagner

€49/pp

1 verre par plat

\*Bière avec fromage

*Nouveaux vigneron,  
surprenants, principalement des  
vins jeunes,  
notre formule fidèle depuis le  
premier jour.*

#### Avec Cravate

Vins pour accompagner €89/pp

1 verre par plat

\*Bière avec le fromage

*Sélection faite par Henk  
les nouveaux grands domaines  
de demain.  
Parfois des vins qui ont été  
vieillis en bouteille dans notre  
cave.*

## NOTRE MENU

### SARDINES

petites sardines marinées  
salade de haricots verts et de petits pois  
crème et coulis de petits pois à la menthe

### ASPERGE

asperges enrobées de rhubarbe "meunière"  
beurre blanc , mousseline à la verveine  
**supplement langoustine Norvegienne + 35 €**

\*\*\*

### TURBOT

turbot cuit doucement  
cassoulet au safran , coulis de tomates épicé  
béarnaise aux coques

### OU

### AGNEAU « Lozère »

selle d'agneau farcie, rôtie à la broche  
galette aux aubergines, oignons et ail des ours  
crème d'aubergines et d'olives

### FRAISE

fraises Gariguettes dans leur jus  
tartine russe au citron vert et au thé vert  
sorbet au mascarpone

### Ou

LE GRAND CLASSIQUE DU MOMENT

### Ou / Et

ASSORTIMENT FROMAGE

*\*Comme il en existe pas de verre de vin pour accompagner un assortiment de fromages différents, nous préférons une bière de qualité  
Si vous préférez un verre de vin, nous vous servirons la même chose qu'avec votre plat principal.*

Veuillez signaler toute allergie à la personne responsable