

GRIGNOTER

Houmous au zaatar, pain carasau - 8€
Hummus with zaatar, carasau bread

Mortadelle truffée - 12€
Truffled mortadella

Jambon cébo ibérique - 15€
Iberian ham

LA MAXI CANAILLERIE

Côte de boeuf de Galice
1,200kg à partager (2 pers)
frites, jus de viande, moutarde de Meaux

*Avis aux gourmands, cette superbe pièce
demande une attention particulière et au
minimum 20 minutes de cuisson*

♥ *Les suggestions de notre sommelière !*

MENU BIBENDUM | 39€

À L'UNITÉ

Velouté de potimarron, châtaignes grillées, pickles, crème battue au raifort
Cream of pumpkin soup, roasted chestnuts, pickles, horseradish whipped cream

12€

♥ **Blanc** / Côte du Rhône, Tardieu Laurent, becs fins 2023 - 7€

Risotto de crozet au parmesan, jambon ibérique, champignons
en persillades, graines de courges grillées
*Crozet risotto with parmesan cheese, iberian ham, mushrooms in parsley sauce,
roasted pumpkin seeds*

22€

♥ **Rouge** / Givry, domaine Deliance 2023 - 10€

AU CHOIX :

Assortiment de fromages *La maison du fromage, Halles d'Avignon*
Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

12€

♥ **Rouge** / Terrasse du Larzac, clos constantin Unitat - 9€

Quatre-quart citron vert - ananas - passion, sorbet mangue
Lime, pineapple and passion fruit pound cake with mango sorbet

10€

♥ **Blanc** / Côte de Gascogne, Hirondelle 2024 - 6€

MENU GARANCE

50€

À L'UNITÉ

Sashimi de thon au gingembre, pulpe de brocolis à l'huile de sésame grillé, sauce à l'orange sanguine <i>Tuna sashimi with ginger, broccoli pulp with toasted sesame oil, blood orange sauce</i> ♥ Blanc / Baux de Provence, Lauzière, L'Apogée 2024 - 6€	14€
Paleron de bœuf confit au merlot, carottes fanes glacées, purée de pomme de terre <i>Beef chuck confit with Merlot, glazed carrots with tops, mashed potatoes</i> ♥ Rouge / Rasteau, famille Coulon 2022 - 7€	28€
<u>AU CHOIX</u> Assortiment de fromages <i>La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> <i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> ♥ Rouge / Terrasse du Larzac, clos constantin Unitat - 9€	12€
Pavlova pomme tatin, vanille, amandes caramélisées <i>Apple tatin pavlova, vanilla, caramelised almonds</i> ♥ Crémant de Bourgogne, domaine Deliance - 10€	12€

MENU LÉOS 60€		À L'UNITÉ
Terrine de foie gras, chutney d'oignons à la figue, pickles de légumes, pain complet grillé <i>Foie gras terrine, fig onion chutney, vegetable pickles, toasted wholemeal bread</i> ♥ Blanc / Luberon, Château de la Verrerie, Hautes collines 2023 - 9€		16€
Saint-Jacques rôties en croûte d'amande au beurre noisette, crème de céleri, sauce au vin blanc condimenté, cotes de blettes <i>Roasted scallops in an almond crust with brown butter, celery cream, seasoned white wine sauce, Swiss chard ribs</i> ♥ Blanc / Croze-hermitage, Domaine Melody 2023 - 10€		32€
<u>AU CHOIX :</u>		
Assortiment de fromages <i>La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> <i>Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon</i> ♥ Rouge / Terrasse du Larzac, clos constantin Unitat - 9€		12€
Brioche perdue, praliné, chantilly cacao, noisettes <i>French toast, praline, cocoa whipped cream, hazelnuts</i> ♥ Champagne , Franck Pascal, reliance blanc - 18€		14€