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 - 110€
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

FORMULE KIDS

plat + dessert / 14€ (jusqu'à 10 ans)

MENU BIBENDUM | 39€

	À L'UNITÉ
♦ Raviole gorgonzola, butternut, beurre d'agrumes, roquette, pignons de pin grillés, huile de noisette *Gorgonzola ravioli, butternut squash, citrus butter, rocket, toasted pine nuts, hazelnut oil* ☞ ***Blanc** / Crémant de bourgogne, Domaine deliance brut - 10€*	12€
♠ Risotto d'épeautre crémeux aux herbes, coques en persillade, citron confit *Creamy spelt risotto with herbs, cockles in parsley sauce, preserved lemon* ☞ ***Blanc** / Apremont, cuvée Thomas blard et fils 2024 - 7€*	22€
♣ Assortiment de fromages *La maison du fromage, Halles d'Avignon* *Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon* ☞ ***Rouge** / Bourgogne village, Lucien muzard 2024 - 9€*	12€
OU	
♥ Crème brulée aux agrumes, citron confit, pain d'épices, suprême d'agrumes *Citrus crème brûlée, candied lemon, gingerbread, citrus supreme* ☞ ***Blanc** / Beaumes de Venise Alain Ignace le petit grain d'Antonin 2024 - 9€*	10€

☞ ***Les suggestions de notre sommelière !***

MENU GARANCE | 50€

À L'UNITÉ

♦ Truite façon gravlax, crème acidulée aux herbes, légumes croquants, œuf de truite — 14€

Melt-in-the-mouth trout steak, tangy herb cream, crunchy vegetables,

☞ ***Rosé*** */ Baux de Provence, Lauzière, L'Apogée 2024 - 8€*

♠ Pluma de cochon grillée, polenta crémeuse, jus à l'encre de seiche, olives Taggiasche, poireaux grillés — 28€

Grilled pork pluma, creamy polenta, squid ink sauce, Taggiasche olives, grilled leeks

☞ ***Rouge*** */ Côte-du-Rhône, Bosquet des Boiron 2024 - 7€*

♣ Assortiment de fromages *La maison du fromage, Halles d'Avignon* — 12€

Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

☞ ***Rouge*** */ Bourgogne village, Lucien muzard 2024 - 9€*

OU

♥ Pavlova fruits exotiques, citron vert — 12€

Pavlova with exotic fruits and lime

☞ ***Champagne*** */ Gérard Collin Brut - 15€*

MENU LÉOS | 60€

À L'UNITÉ

♦ Œuf parfait, étuvé de poireaux à la truffe, châtaignes rôties, sauce au vieux comté, vin jaune — 16€

Perfect egg, steamed leeks with truffles, roasted chestnuts, aged Comté cheese sauce, yellow wine

☞ ***Blanc*** */ Saint-Veran, L'œuvre de Perraud 2024 - 9€*

♠ Saint-Jacques rôties, crème de potimarron, petits légumes glacés épices Vadouvan, sauce chorizo — 32€

Roasted scallops, pumpkin cream, glazed vegetables with Vadouvan spices, chorizo sauce

☞ ***Blanc*** */ Côtes-du-Rhône, GR vins Hypnotic 2021 - 11€*

♣ Assortiment de fromages *La maison du fromage, Halles d'Avignon* — 12€

Cheese assortment La maison du fromage, Halles d'Avignon

☞ ***Rouge*** */ Bourgogne village, Lucien muzard 2024 - 9€*

OU

♥ Tartelette cacao, panais en texture, noisettes grillées, sorbet poire williams — 14€

Cocoa tartlet, parsnip texture, roasted hazelnuts, Williams pear sorbet

☞ ***Champagne rosé*** */ Franck Pascal tolérance - 18€*