



MENU À TITRE D'EXEMPLE

## MENU DÉJEUNER

Entrée-Plat ou Plat-Dessert

19 €

Entrée-Plat-Dessert

24 €

Truffe noire tuber melanosporum : supplément 10 € les 5 grs

Garniture supplémentaire :

Purée de pomme de terre à la truffe (+11€)

Soupe de butternut à la châtaigne

-

Pavé d'eglefin, cerfeuil tubéreux, blette, bisque

Ou

Poire de bœuf, panais en purée et rôtis,  
sauce vin rouge à la truffe

-

Pomme flambée au calvados, sorbet pomme citron vert

Ou

Planche de fromage (+7 €)



## MENU

Maxime vous propose de vous laisser guider  
avec les menus :

En 4 Services : 35 €

En 5 Services : 42 €

En 6 Services : 50 €

Et plus sur demande, 10 € par service supplémentaire

Pour accompagner le menu Alexandre vous propose les  
accords mets et vins :

3 verres 19 € / Pers

4 verres 25 € / Pers

5 verres 30 € / Pers



## À partager

Jambon Cebo de Campo	12€
Cécina	11 €
Fuet Catalan	8 €
Lomo	14 €
Fromages (confiture Sibio fraise, figue ou poire +1€)	12 €
Botifarra negra ancha	5 €
Botifarra negra ancha grillé	6 €

# Vin aux verres 12cl

## BLANC :

AOC Bourgogne Côtes d'Auxerre / DOMAINE GOISOT	2023	6 €
VDF « BIJOUX CAILLOUX » / DOMAINE LÉONINE	2024	7 €
AOC Touraine « Trinqu'Âmes » / LA GRANGE TIPHAINE	2024	7 €

## ROSÉ :

AOP Côtes du Roussillon « FLIRT » / Clos des Vins D'Amour	2023	6 €
---	------	-----

## ROUGE :

VDF « CANON » / DOMAINE LEONINE	2024	5,5 €
AOP Anjou « SUR LA BUTTE » / CHÂTEAU DE PLAISANCE	2022	7 €
AOC Rasteau / Château de Beaucastel	2023	6 €

## MACÉRATION :

VDF « PEURANGE » / Domaine LEONINE	2024	8,5 €
------------------------------------	------	-------

## RANCIO SEC :

VDF « CAP DE CREUS » / DOMAINE LA TOUR VIEILLE	8 cl	10 €
--	------	------

## VIN DOUX :

VDF Vendange Tardive « PURE » / Mas Conscience 8 cl	2018	7,5 €
AOC Banyuls Blanc / Domaine La Tour Vieille 8 cl	NM	8,5 €
AOC Banyuls « RESERVA » / Domaine La Tour Vieille 8 cl	NM	7 €
VDF « VITRIOL » / O.PITHON 8 cl	2022	10 €

## BULLES :

AOC Crémant du Jura / Domaine Des Marnes Blanches	NM	10 €
---	----	------