



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

MENU DEJEUNER

ENTREE/PLAT/DESSERT : 26€

ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT:21€

Le midi : composez votre menu parmi les propositions suivies d'une étoile*

Menu également disponible à emporter midi et soir

MENU CARTE BLANCHE

Menu en 6 services 65€
midi et soir

MENU ENFANT

Plat
tarte au chocolat ou 2 boules de glace au choix
jusqu'à 10 ans 16€

Viandes origine : France et UE

**Nos plats contiennent ou peuvent contenir les traces des allergènes suivants:
Gluten, crustacés, oeuf, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin,
mollusques, arachides**



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

ENTRÉE

Nos ravioles de langoustine, bisque, mélisse, combawa 16€*

La salade de haricots verts, vinaigrette truffée, oeuf parfait et parmesan 16€*

Le rouleau aux deux saumon, caviar de courgettes 18€*

Le Tataki de boeuf au sésame, sauce ponzu, pickles de chou rouge, oeuf confit au soja 22€

PLAT

Le dos de saumon, sauce choron, pousses d'épinard, fricassée de champignons 22€*

Le turbot meunière, beurre blanc aux oeufs de truite 30€

Le suprême de volaille basse température, panais, lentilles, grenailles au paprika fumé 20€*

Le gratin de ravioles de Romans de la Mère Maury, champignons, avec ou sans poitrine fumée 20€*

Le coeur de rumsteak, beurre maître d'hôtel, légumes à la plancha 28€

DESSERT

Assiette de fromages 12€ *

Notre Kouign Amann 12€

La tarte au chocolat, glace du moment 10€*

Le baba au vin de Tokay, agrumes 12€

La sphère marron et poire 10€*



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

**DINER ACCORD METS ET VINS
DOMAINE POUDEROUX
MERCREDI 19 MARS**

LES AMUSE-BOUCHES

et

IGP Côtes Catalanes, Roc de Plane, blanc 2023

Consommé de langoustines aux parfums d'Asie

et

IGP Côtes Catalanes, El Torrents, Blanc 2023

Pithivier de canard et foie gras, chou rouge et butternut

et

AOP Maury Sec, Terre Brune, Rouge 2022

Crème brûlée à la fève de tonka, ganache et glace chocolat

et

AOP Maury, Vendange, Vin doux Naturel 2023

68€/PERSONNE vin inclu

RESERVATIONS AU 0364196906



RESTAURANT – CAVISTE – BAR À VIN

DECouvrez LE PROGRAMME DE NOS SOIRÉES GOURMANDES 2025

-Vendredi 14 février, Dîner de la Saint-Valentin, 52€

-Mercredi 19 mars, Dîner accord mets et vins avec le Domaine Pouderoux, appellation Maury en présence du vigneron Léo Hemmer Bury, 68€/personne vin inclus

-Jeudi 24 Avril, Dîner Picard, découvrez ou redécouvrez la gastronomie de notre région, 38€

-Mercredi 14 Mai, Dîner accord mets et vins Jeunes Restaurateurs d'Europe en partenariat avec l'IGP Pays d'OC en Présence de Dominique Rizzi, Meilleure sommelière du Luxembourg 1992, 68€ vins inclus

-Jeudi 26 Juin, Un dîner au cinéma, un menu inspiré par les recettes de films cultes 38€

-Jeudi 24 juillet, Un dîner sur la nationale 7, un menu inspiré par la tradition des régions de la route des vacances, 38€

-Jeudi 28 Août, Un dîner sur le France, un menu inspiré par les menus des transatlantiques 38€

-Jeudi 25 Septembre, Un dîner au musée, un menu inspiré par la gastronomie dans la peinture 38€

-Jeudi 20 Novembre Dîner Bouchon Lyonnais pour le Beaujolais Nouveau en partenariat avec le label Bistrots Beaujolais 38€