



NOS MENUS

MENU MALBEC 2 PLATS / 3 PLATS

27-35 €

Menu Gastronomique surprise:

Menu CARPE DIEM 4 temps Uniquement le midi en week-end & tous les soirs 49€

Menu CARPE DIEM 5 temps À commander au plus tard avant 20h30 60€

Menu CARPE DIEM 6 temps À commander au plus tard avant 20h30 70€

À LA CARTE

Planche de charcuteries

7€

Plats truffés:

Plat du moment 34€

Écrasé de pomme de terre 7€

Brouillade 20€

Fromages affinés par M. Marty et leurs condiments:

Assiette de 3 fromages 7€

Assiette de 5 fromages 9€



NOS MENUS

MENU MALBEC 2 PLATS / 3 PLATS

27-35 €

Menu Gastronomique surprise:

Menu CARPE DIEM 4 temps Uniquement le midi en week-end & tous les soirs 49€

Menu CARPE DIEM 5 temps À commander au plus tard avant 20h30 60€

Menu CARPE DIEM 6 temps À commander au plus tard avant 20h30 70€

À LA CARTE

Planche de charcuteries

7€

Plats truffés:

Plat du moment 34€

Écrasé de pomme de terre 7€

Brouillade 20€

Fromages affinés par M. Marty et leurs condiments:

Assiette de 3 fromages 7€

Assiette de 5 fromages 9€



Viande d'origine France
Prix net TTC

Menu Malbec

Entrée

10,50€

Salade de petit pois Haddock, Pana cotta petit pois et œuf parfait .

Ou

Pressé de pintade fermière, marinée au Chardonnay, mayonnaise estragon, chutney de poire au poivre.

PLAT

18,00€

Maquereau laqué au caramel fenouil, wok chou rouge et tuile de tapioca.

Ou

Paleron d'Aubrac braisé, écrasé de pommes de terre à l'ail des ours et primeurs rôtis dans leur jus.

DESSERT

8,50€

Tartelette graines au miel, sorbet fraise, espuma basilic.

Ou

Brownie noix de cajou, chantilly fève Tonka et tuile au grué de cacao.



Viande d'origine France
Prix net TTC

Menu Malbec

Entrée

10,50€

Salade de petit pois Haddock, Pana cotta petit pois et œuf parfait .

Ou

Pressé de pintade fermière, marinée au Chardonnay, mayonnaise estragon, chutney de poire au poivre.

PLAT

18,00€

Maquereau laqué au caramel fenouil, wok chou rouge et tuile de tapioca.

Ou

Paleron d'Aubrac braisé, écrasé de pommes de terre à l'ail des ours et primeurs rôtis dans leur jus.

DESSERT

8,50€

Tartelette graines au miel, sorbet fraise, espuma basilic.

Ou

Brownie noix de cajou, chantilly fève Tonka et tuile au grué de cacao