

## Menu 39 euro

Entrée et Plat Principal (par personne)

### Entrées

Tomate bio Heirloom, melon d'eau, concombre mariné, réduction de balsamique et son gazpacho *végétalien*

Accord mets et vins : Pouilly Fumé AOC - Domaine de Congy, Christophe Bonnard - Sauvignon Blanc '14 € 6,00

Tartare de chou fleur, lentilles de Champagne, radis mariné et crème de persil *vegan*

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Blanc - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Clairette – Roussanne – Grenache blanc '15 € 5,90

Tartare de jambon Duke of Berkshire (Belgique), chou fleur bio, oeuf, graines de moutarde, persil

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Hareng vierge (Hollandais Nouveau), pomme de terre, radis, pomme, oignon aigre-doux et œufs de harengs

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00



*Pour un groupe de 5 personnes et plus, nous vous demandons de choisir 3 plats différents au maximum afin de vous garantir un service impeccable. Merci de votre compréhension.*

*Si vous avez une allergie ou mange végétalien, veuillez nous aviser à l'avance.*

- *Des suppléments sont calculés sur le choix des plats*
- *Un supplément de 5 € sera facturé si le plat principal est partagé*
  - *Réliva ne sert pas d'eau du robinet*

*1 table = 1 compte s.v.p.*

*Les vins recommandés ne sont pas inclus dans le prix des plats - voir carte au verre.*



## Plats principaux

25 eur (par personne seulement)

### Poisson et crustacés

La prise du jour, fenouil confit au pastis, mâche, sauce vierge

Accord mets et vins : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00

Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Bouillabaisse, poissons Mer du Nord, moules, rouille et fromage de gruyère (+ € 6)

Accord mets et vins : Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

### Viande

Filet d'agneau, légumes d'été, pomme de terre nouvelle, ail confit, jus d'agneau (+ € 6)

Accord mets et vins : Gigondas AOC La Tour - Vignoble Montirius - 80% Grenache - 20% Mourvèdre '14 € 7,30

### Végétalien

Lasagne d'aubergine, courgette, sauce puttanesca San Marzano et fromage végétalien

Accord mets et vins : Piemonte Barbera d'Asti DOCG Il Fagiano - Azienda Agricola Alessandro - Barbera '12 € 6,00

Fenouil confit avec oranges, échalotte, thym, quinoa et sauce beurre blanc végétalien

Accord mets et vins : CM Wines - Dao Portugal - Encruzado - € 7,60

### Végétarien

Pâtes de blé spirulina avec épinards et sauce cashew, Reggiano Parmigiano et une salade d'été

Accord mets et vins : CM Wines - Dao Portugal - Encruzado - € 7,60

## Desserts

Fromages artisanaux - chutney	€ 12,00
Mousse d'avocat et raw cacao, sorbet à la mangue <i>végétalien</i>	€ 8,00
Raw cheesecake au chocolat blanc, pistache, fruits des bois <i>végétalien</i>	€ 8,00
Coupe Colonel - sorbet de citron et vodka bio belge 'Radermacher'	€ 8,00

### Au dessert, nous vous proposons des vins doux

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Sélection de Grains Nobles - Riesling '07- €9,90 (8cl)

Arbois AOC - Domaine Jacques Tissot, Macvin du Jura Blanc - Alc 17% € 7,30

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Vendanges Tardives - Pinot Gris '03- €8,30 (8cl)

Tous les 14 allergènes déterminés juridiques sont indiqués sur notre menu. Gluten (blé, seigle, avoine...), crustacés (crabe, crevettes, homard), oeufs, poisson, arachides (arachides), soja, lait (lactose), noix (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia), céleri (et leurs produits dérivés), moutarde (et leurs produits dérivés), graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg, lupin, mollusques (pétoncles, palourdes, huîtres, seiche et escargots).

*1 table = 1 compte s.v.p.*