

MENU À 39€

Salade de tomate, burratina, pesto de basilic maison et graines de grenade

(Tomato salad, burratina, homemade basil pesto and pomegranate seeds)

OU

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, coulis de poivrons et crème fouettée au chèvre frais et ciboulette

(Dill-marinated salmon gravlax, bell pepper coulis and fresh goat's cheese and chive whipped cream)

OU

Carpaccio de veau cuit basse température façon vitello tonnatto

(Low-temperature cooked veal carpaccio vitello tonnatto style)



Souris d'agneau aux abricots confite au four

(Oven-baked lamb shank with apricots confit)

OU

Filet de boeuf façon maître de chai au vin du Château

(Beef tenderloin maître de chai style with Château wine)

OU

Thon mi-cuit mariné à la sauce soja et sésame, légumes croquants

(Semi-cooked tuna marinated in soy and sesame sauce, crunchy vegetables)



Déclinaison autour du chocolat et pop corn

(Chocolate and popcorn variations)

OU

Entremet aux fruits exotiques

(Exotic fruit entremet)

OU

Macarons hibiscus, framboise et vanille

(Hibiscus, raspberry and vanilla macaroons)

À LA CARTE.....

ENTRÉES / STARTERS

Salade de tomate, burratina, pesto de basilic maison et graines de grenade 16€

(Tomato salad, burratina, homemade basil pesto and pomegranate seeds)

Gravlax de saumon mariné à l'aneth, betterave et crème fouettée à la ciboulette 17€

(Dill-marinated salmon gravlax, bell pepper coulis and fresh goat's cheese and chive whipped cream)

Carpaccio de veau cuit basse température façon vitello tonnatto 17€

(Low-temperature cooked veal carpaccio vitello tonnatto style)

PLATS / MAIN COURSES

Souris d'agneau aux abricots confite au four 24€

(Oven-baked lamb shank with apricots confit)

Filet de boeuf façon maître de chai au vin du Château 26€

(Beef tenderloin maître de chai style with Château wine)

Thon mi-cuit mariné à la sauce soja et sésame, légumes croquants 24€

(Semi-cooked tuna marinated in soy and sesame sauce, crunchy vegetables)

FROMAGE / CHEESE

Assiette de fromage de brebis de chez Mme Guttierrez affiné dans nos caves 10€

(Plate of sheep's cheese from Mme Guttierrez, matured in our cellars)

DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat et pop corn 10€

(Chocolate and popcorn variations)

Entremet aux fruits exotiques

(Exotic fruit entremet)

Macarons hibiscus, framboise et vanille

(Hibiscus, raspberry and vanilla macaroons)