

## ENTREES

Oeuf parfait, courge, amandes, parmesan	9
Pâté croûte, cochon, volaille, foie gras	17
Velouté de champignons, ciboulette, croûtons	9
Saumon gravlax, endives, orange, crème	12
Raviole veggie, légumes d'hiver, bouillon végétal	10

Poisson du jour, cannelloni forestiers, marinère	23
Gnocchis crousti fondants, choux kale, panais, gorgonzola, noix	17
Volaille rôtie au beurre, galette de pommes de terre, jus corsé	23
L'entrecôte charolaise, frites maison et salade	29
Côtes de boeuf selon arrivage, 1KG, à partager ou pas...	80

## DESSERTS FROMAGES

Assiette de fromages (St nectaire, chèvre frais, tome corse)	10
Mousse au chocolat, gianduja, fleur de sel	9
Mille- feuilles, caramel beurre salé, noisettes	10
Vacherin aux fruits de saison, meringue croustillante	9

## Formules déjeuner Entrée / Plat / Dessert • 23€ Entrée / Plat ou Plat / Dessert • 19€ Au choix à l'ardoise

## PLATS

Chinon "Granges de la perrière", 2022	34
Côtes du Rhône "Réserve" Famille Perrin, 2021	36
Ventoux, Domaine clos des Patris, 2021	28
Faugères "Mas des capitelles", 2021	39
Macon "Terres secrètes", 2022	35
Fiumessecu, Domaine Alzipratu, 2023	45
San't Armettu "Mino", 2023	36
San't Armettu "Rosumarinu", 2023	54
San't Armettu "Myrtus", 2021	72
Clos Canarelli "Amphora", 2022	110
Clos Canarelli, 2021	75
Enclos des anges "fraticello", 2023	46
Suchju, 2023	69
Borgobruno Toscana, 2019	30
Aria, Domaine Zuria, 2022	50

Viognier, Paul Jaboulet, 2023	25
Chardonnay "Carole", 2023	29
Saint Véran "Terres secrètes", 2023	40
Muscadet Sèvre et Maine, 2022	33
Côtes du Rhône "Réserve", Famille Perrin, 2023	36
Fiumessecu, Domaine Alzipratu, 2023	59
San't Armettu "Mino", 2023	39
San't Armettu "Rosumarinu", 2023	55
Clos Canarelli "Amphora", 2022	105
Clos Canarelli, 2022	75
Yves Leccia "YL", Patrimonio, 2022	60
Enclos des anges "fraticello", 2022	49
Brama, Biancu gentile, 2022	72
Herrera, Domaine Vico, 2021	65
Le bois du cerf, Domaine Vico, 2022	40