

revelations

à la carte



Les ENTRÉES

Comme une Salade Cesar 20€
Filet de poule de Gournay / Cuisse confite / Sauce cesar



Domaine colin Pierre a feu 2024, 100 % Chenin 12 cl 8€

Tartare de tomates 16€
Mousse crème fraîche / Crumble d'olive / Sorbet Tomate



Domaine Chaume-Arnaud, Vinsobres 2021 10€
Grenache, Syrah et Mourvedre 12 cl

L'inspiration du moment

Les PLATS

La pêche du jour de Yoann Bertolo 27€
Rôti au sautoir / Sauce vierge / Légumes



Château de Calavon, Coteaux d'aix en Provence 9€
2024, Syrah, Grenache noir, Rolle, Cinsault 12 cl



La côte de cochon de la ferme de la Sente aux Ânes 29€ Solo
Hors menu Pommes de terre grenaille / Beurre maître d'hôtel 55€ À partager



Château Sauriac, Lalande de Pommerol 2022 12€
Merlot, Cabernet Franc, Malbec 12 cl

Les céréales de "Pousses de là" 24€
Risotto / Tomme de Bray / Mousse ail et persil



Domaine colin Pierre a feu 2024, 100 % Chenin 12 cl 8€

L'inspiration du moment

Les FROMAGES ET DESSERTS

A choisir en début de repas..

Les fromages Normands 14€
"Les Fromagers Du Mesnil"



Domaine Chollet, Pouilly fumé 2023, 100% Sauvignon 12 cl 10€

Le Camembert de Normandie 14€
Glace au pain / Sirop au vin rouge



Domaine Chaume-Arnaud, Vinsobres 2021 10€
Grenache, Syrah et Mourvedre 12 cl

La Pavlova 14€
Fruits du moment / Sorbet



Famille Laplace, La poule aux oeufs d'or 8€
demi sec, Petit Manseng 12 cl

Le Chocolat "Xoco" Mayan Red 14€
Crèmeux chocolat / Sablé cacao / Glace grand marnier



Domaine Semper, Maury Viatage 2022 vin muté 10€
type porto, vieilles vignes de Grenache 8 cl

L'inspiration du moment



Prix nets, service compris

Menu enfants 15€

PLATS

Filet de poulet fermier
ou
Pavé de poisson croustillant

DESSERTS

Glace Fraise et/ou Vanille
ou
Cookie au cacao