



**LAISSEZ VOUS GUIDER
PAR LES COUPS DE
CŒUR DE SERGE**

LES VINS BLANCS (75cl)

Domaine DELUBAC	AOC CDR Village Cairanne.....	19€
Vignoble IGNACE, ô près de Juliette 2016.....	AOC Vacqueyras.....	30€
Domaine ALADAME, Découverte 2016.....	AOC Montagny.....	35€
Domaine François VILLARD, Version 2017	AOC Saint Péray.....	35€
Château FOSSE SECHE, Arcane 2017.....	AOC Saumur.....	40€
Domaine CHARTRON, Montmorin 2017	AOC Rully.....	45€
Château VAUDIEU 2014.....	AOC Châteauneuf du Pape.....	60€
Domaine MICHELOT, Sous la Velle 2017	AOC Meursault.....	75€

LES VINS ROUGES (75cl)

Domaine Le Colombier, Vieilles Vignes 2018	AOC Vacqueyras.....	30€
Domaine Childeric, A l'envie 2018	AOC Ventoux.....	28€
Domaine Les Chancels, N°1 2018.....	AOC Ventoux.....	29€
Domaine Olivier PITHON, Saturne 2006	AOC Roussillon.....	35€
Pierre Jean VILLA, Préface 2016	AOC Saint Joseph.....	45€
Domaine Masquin, Montplaisir 2012	AOC Châteauneuf-du-Pape.....	65€
Domaine Vacheron, Belle Dame 2007.....	AOC Sancerre.....	75€
Isabelle Ferrando, Colombis 2013	AOC Châteauneuf-du-Pape.....	90€

LE MENU BISTRONOMIE

33.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

**Gambas et poulpe mariné aux agrumes, yaourt à la grecque,
pickles oignons rouges, cebette confites 15€**
*Gambas and octopus marinated with citrus fruit, Greek yogurt,
pickled red onions,*

**Ou Cannelloni de courgettes farci au fromage de chèvre fermier du plateau de Sault,
salade de tomates anciennes..... 15€**
Courgette Cannelloni Stuffed with Farmer's Goat Cheese from Sault, heirloom tomatoes

Puis

Filet de cannette rôti, chlorophylle d'épinard, oignons nouveaux snackés, 25€
Roast fillet of duckling, spinach chlorophyll, pan fried baby onions,

**Ou Filet de bar , fenouil et pommes de terre confits au citron,
réduction de soupe de poisson safranée 25€**
Seebass fillet, fennel and potatoes with confit lemon, reduction of saffron fish soup

**Ou Jarret de veau braisé et cuit à basse température
servi avec une soupe au pistou 25€**
Veal shank braised and cooked at low temperature served with pesto soup

Enfin

Finger chocolat, cœur exotique, sorbet passion mangue 10€
Chocolate finger stuffed with exotic fruit and mangue and passion fruit sorbet

Ou Parfait aux amandes sur un shortbread, sorbet pêche et lavande..... 10€
Almonds parfait, shortbread, peach and lavender sorbet

Ou L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy Cheese plate..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis



LE COIN DU BISTROT TRUFFE

Les pâtes aux truffes d'été*25€

*Pasta with summer truffle**

L'omelette aux truffes* d'été25€

Summer truffle omelette

L'assiette de truffes d'été* en croque sel15€



LE COIN DE L'APERRO GOURMAND



2 VERRES DE VIN BLANC, *selon la sélection de Serge*

1 ASSIETTE DE TRUFFES D'ÉTÉ* EN CROQUE SEL19€

LA SANGRIA MAISON7€



**Truffes d'été, Tuber Aestivum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

Chef de cuisine : John Ellis

LE MENU TRUFFE D'ETE

Entrée, plat, dessert 59€

Entrée, plat, fromage, dessert 69€

Nos prix à la carte

Pour commencer

Tartare de lieu jaune, déclinaison de courgettes marinées aux truffes d'été..... 19€

Pollack tartar, marinated courgettes with summer truffles

Ou Conchiglioni farcis aux petits légumes, espuma de buffala et truffes d'été 19€

Conchiglione stuffed with vegetables, buffala espuma and summer truffles

Puis

Le filet de bœuf bio de Montbéliard aux truffes d'été..... 35€

Organic beef fillet stuffed with summer truffles

Ou Poisson selon arrivage, garniture estivale et truffes d'été 35€

Fish according to arrival, summer garnish and summer truffles

Puis

Le petit chèvre frais du plateau de Sault aux truffes d'été 13€

Goat cheese from Sault with summer truffles

Puis

Méli-mélo de poires, truffes d'été, mousseux au chocolat..... 15€

Meli-melo of pears, summer truffles, chocolate

**Truffes d'été, Tuber Aestivum*