

ENTREES

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Velouté de choux fleur, tonka, noisettes            | 9  |
| Oeuf parfait, courge, épinards, gonrgonzola, noix   | 9  |
| Tourte chaude, volaille, pommes de terre, comté     | 10 |
| Tartare de saumon, avocat, pickles d'oignons rouges | 11 |
| Raviole de boeuf, parmesan, condiment acidulé       | 9  |

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Gnocchi crousti - fondants, champignons, parmesan, crumble | 17 |
| Pêche du jour, risotto, miel, soja                         | 22 |
| Salade César, iceberg, volaille, parmesan, croûtons        | 16 |
| L'osso - Bucco de Dumè, linguini                           | 29 |
| L'entrecôte charolaise, frites maison et salade            | 28 |
| Côtes de boeuf selon arrivage, 1KG, à partager ou pas...   | 80 |

DESSERTS  
FROMAGES

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Assiette de fromages (St nectaire, chèvre frais, tome corse) | 10 |
| Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille          | 9  |
| Mille- feuilles, caramel beurre salé, noisettes              | 10 |
| Ananas rôti, chantilly légère, passion                       | 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  |

R  
O  
U  
G  
E  
S

B  
L  
A  
N  
C  
S