

Entrées

*Salade de légumes crus, cuits et marinés..... 9.00 €

Crumble de parmesan & mousse de fromage frais

Dourthe n°1 blanc 5.50€ le verre

*Soupe de melon & pastèque..... 10.00 €

Cube de melon & pastèque, soupe glacée & glace verveine

Sauterne Ange d'or 5€ le verre

La tomate & Buratina 11.00 €

Déclinaison de tomates multicolores & buratina, assaisonnée juste un trait d'huile d'olives, fleur de sel & quelques herbes fraîches

Chapelle Saint Victor Coteau d'Aix 7€ le verre



Le Carpaccio de truite..... 12.00 €

Truite en carpaccio, condiments & jardin croquant

Pouilly fumé Domaine Etienne Boileau 9€ le verre

*Le Vitelo Tonato 10.00 €

Veau mi-cuit & sauce câpre & thon

Dourthe n°1 rouge 5.50€ le verre

Snack

Le burger Magnolia 16.00 €

Burger bœuf Français Comté, oignon pickels & roquette

Dourthe n°1 rouge 5.50€ le verre

*La salade César..... 11.00 €

Salade romaine sauce césar, parmesan frais & crumble, anchois, câpre & crouton accompagnée au choix de saumon fumé ou volaille

Sancerre blanc Les collinettes Joseph Mellot 8€ le verre

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Végétarien

*Lasagne épinard et ricotta..... 12.00 €

Lasagne épinard & ricotta

Brouilly Château Belliard 7€ le verre

*Raviole aux légumes printaniers..... 12.00 €

Raviole et légumes du marché

Dourthe n°1 rouge 5.50€ le verre

Poissons

*Koulibiac de saumon (nécessite 16 min pour une cuisson rosé).18.00 €

Saumon en feuilleté accompagné d'un coulis de roquette, betterave cuite & croquante

Pouilly Le loriot Joseph Mellot 9€ le verre

Le lieu jaune, carottes croquantes et en mousseline.....23.00 €

Mariné dans un mélange de sel, herbe & graines de moutarde puis juste poché, carotte croquante & en mousseline à la cardamome

Petit Chablis Domaine Etienne Boileau 8€ le verre

La papillote de bar..... 19.00 €

Filet de bar & tagliatelles de légumes cuits en papillote aux effluves de citron jaune

Dourthe n°1 blanc 5.50€ le verre

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération »

Viandes

L'épaule de veau confite, petits légumes.....19.00 €
Épaule de veau confit au citron jaune, petits légumes printaniers

Sancerre blanc 8€ le verre

Le filet de bœuf rôti à l'ail, pommes Anna et mousseline de
petits pois.....25.00 €

*Filet d'rôti à l'ail & fleur de thym, pommes Anna & mousseline de petits pois frais
& échalote confite*

Château la Bienfaisance 7€ le verre

*Le suprême de pintade, gnocchis de patate douce 16.00 €

Suprême de pintade gnocchi de patate douce & tomates cerise rôties

Brouilly 7€ le verre

Desserts

*L'assiette de fromages 7.00 €

Sélection de notre Fromager « La ferme d'Alexandre »

Porto Tawn y 4 € le verre

*La fraise et crème d'Isigny 8.00 €

Assiette de fraises à la crème d'Isigny

Sauterne Ange d'or 5 € le verre

Le baba au rhum 9.00 €

Baba bouchon au Rhum vieux Damoiseau & Chantilly à la vanille

*Le tout chocolat.....8.00 €

Tarte chocolat & sorbet cacao

Sauterne Ange d'or 5 € le verre

Café gourmand Duval Fleury.....9.00 €

Café accompagné d'un nougat au miel de nos ruches, glace coco & moelleux

chocolat. 

Assiette de fruits frais minute.....6.00 €

Fruits de saisons

L'instant GOURMAND 19.00€

SERVI LE MIDI

Plat – Dessert

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

*** Plat du jour**

Menu Gourmet

SERVI LE SOIR

*** Plat du jour**

Menu trois plats 30.00€

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

Kir+Entrée, plat et dessert au choix + 1 verre de vin + café

Menu deux plats 25.00€

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

Entrée – plat ou plat – dessert + 1 verre de vin + café

