



L'apéritif de 16h à 19h

Les vins sont servis à la bouteille au prix caviste

Caviar Oscietre X Champagne:

Aurea Ova X Joseph Perrier

Pour 2 : 46,00 € / pers Pour 4 : 38,00 € pers

Nos suggestions de la semaine

Vins Blancs :

- Bordeaux, D. De Chevalier, Clos des Lunes 24,00 €*
- Crozes-Hermitage, Natacha Chave, biodynamie 26,00 €*
- Bourgogne Aligoté, D. Fabien Coche 32,00 €*

Vins Rosés :

- Côtes de Provence, D. Du Paternel 22,00 €*
- Côtes de Provence, Ch. Minuty, Rosé & Or 28,00 €*
- Côtes de Provence, Ch. Ste Marguerite, Fantastique 42,00 €*

Vins Rouge :

- Syrah, D. Jean-Michel Gerin, La Champine 22,00 €*
- Crozes-Hermitage, Natacha Chave, biodynamie 26,00 €*
- Côtes de Provence, D. Rabiega, Cuvée 2 45,00 €*

L'apéritif de 16h à 19h

Les vins sont servis à la bouteille au prix caviste

Les produits de la mer

- *Sardines au Citron, au Piment* 10,00 €
- *Poulpes à la galicienne, Couteaux au naturel, Chipirons à l'encre*
Pétoncles sauce vierge, Moules à la tomate 10,00 €
- *Petites sardines huile d'olives biologique extra vierge* 15,00 €
- *Coques au naturel, Chipirons à l'huile d'olive* 15,00 €

Les produits de la terre :

- *Terrine de campagne aux cèpes, terrine de canard aux figues,*
terrine de boudin noir aux pommes, Rillettes de porc, terrine
gourmande (foie gras & abricots) 10, 00 €
- *Porc Noir de Bigorre : Rillettes, terrine, boudin noir* 14,00 €
- *Jambon de Bellota Ibérique (Pata Negra)* 36,00 €
- *Cécina de bœuf Wagyu (Jambon de boeuf)* 29,00 €
- *Chorizo de Bellota Ibérique (Pata Negra)* 14,00 €
- *Foie gras de canard des Landes 120gr* 24,00 €
- *Magret de canard des Landes Fumé* 14,00 €

Plateau de fromages pour 2 : 16,00 € / pers