

Vin

Bulles

	<u>15cl</u>	<u>75cl</u>
Waris-Hubert « <i>Estence</i> » Champagne 1er cru	16 €	89 €
Bulles du moment	8 €	43 €

Blanc

Domaine La Guicharde , Côtes du Rhône	9 €	42 €
Domaine de Montvac « <i>La Pointe</i> », Vin de France	8 €	38 €
Domaine Duplessis, Chablis	14 €	65 €

Rouge

Domaine La Guicharde « <i>Pur Rouge</i> », Côtes du Rhône	8 €	38 €
La Ferme St Martin « <i>Les Terres Jaunes</i> », Beaumes de Venise	10 €	47 €
Le Sang des Cailloux « <i>Doucinello</i> », Vacqueyras	12 €	57 €

Rosé

Domaine La Guicharde « <i>Juste une Goutte de Rosé</i> », Vin de France ..	8 €	37 €
--	-----	------

Doux

Alain Ignace , Muscat de Beaumes de Venise	9 €	49 €
--	-----	------



Carte d'Automne

Le restaurant M vous accueille

Au déjeuner
Du Jeudi au Lundi
De 12h45 à 13h45

Au dîner
Du Jeudi au Dimanche
De 19h15 à 21h45

A la carte (midis et dimanche soir):
Entrée - Plat - Dessert : 46 €
Entrée - Plat/ Plat - Dessert : 35 €

Menu du Jardin: 39 € (uniquement les midis)

Prix par personne et TTC, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Merci d'informer nos équipes de toutes intolérances ou allergies alimentaires
ainsi que des régimes spécifiques

Cocktails

Spritz Orange Amère	14 €
Champagne Cocktail	18 €
Moscow Mule	14 €

Mocktails (sans alcool)

Virgin Mary	9 €
Tutti Frutti	9 €

Bières

Brasserie Ameno : Blonde, IPA, Ambrée, Blanche Abricot	7 €
Bière 0%	6 €

Softs

Cola	4 €
Limonade	4 €
Ginger Ale	4 €
Tonic	4 €
Thé Glacé	4 €
Jus de Fruits <i>BIO</i> (tomate, ananas, pomme, orange, pamplemousse, raisin)	5 €
Eau Cryo Plate ou Pétillante	5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Entrées

Ravioli d'Épinards <i>Bio</i> à l'Émulsion Truffée Poêlée de Champignons <i>Bio</i> «Shiitaké & Pleurotes»	17 €
Crème de Châtaigne au Raifort Petit Épeautre de Provence <i>Bio</i> au Confit de Canard des Dombes	17 €
Caillette de Veau «Foie Gras & Figues» Salade et Pickles Maison	17 €
L'Entrée Éphémère	17 €

Plats

Pièce de Viande du Moment Supplément 6€ « <i>Formule Lunch & Spa, et les Menus</i> »	32 €
Suprême de Pintade de la Maison Blanche Au Beurre Persillé, Poêlée d'Escargots, Petits Gris à l'Oseille	26 €
La Criée du Jour, Beurre Blanc à la Bière <i>Bio</i> Confit d'Échalotes à la Tomate Fermentée, Fleurs de Houblon	26 €
Le Petit Provençal	26 €

Garnitures

Selon notre Récolte et nos Arrivages

Fromages & Desserts

Fromage de la Maison Millet à l'Huile d'Olive Supplément 4€ « <i>Pour les Menus</i> »	14 €
Mousse au Chocolat à l'Huile d'Olive de La Guicharde <i>Bio</i>	10 €
Pavlova aux Fruits de Saison	10 €
Dessert de la semaine	10 €

Menu Enfants

Plat & Dessert - Enfants de moins de 12 ans Demandez notre sélection	14 €
---	------

Les tarifs affichés sont nets et incluent le service.
Viande origine UE / France