

## Saveurs autour des Voyages d'Isabelle – par Isabelle Alexandre

Nous vous accueillons du lundi au samedi de 12h à 14h – Brunch le dimanche de 11h30 à 14h  
Et du mardi au samedi de 19h à 21h30 (dernière prise de commande)

### - Les Entrées -

<b>RAVIOLE DE CHEVRE</b> .....	16.00 €
Pomme, Noix, Emulsion Chocolat Blanc <i>Lait – Fruits à coque</i>	
<b>LES 6 HUÎTRES DE CAMARGUE « CARTEAU »</b> .....	17.00 €
Pain au Seigle, Beurre, Citron, Vinaigre d'Echalotte <i>Poisson – Crustacés – Mollusques – Gluten</i>	
<b>ROULEAU DE PRINTEMPS</b> .....	19.00 €
Crevette, Mangue Verte, Coriandre Menthe, Emulsion Gingembre <i>Crustacés – Sésame – Soja – Oeuf</i>	
<b>FOIE GRAS</b> .....	20.00 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Brioche Perdue et Sauce Verjus, Grué de Cacao <i>Gluten – Lait</i>	

### - Les Plats -

<b>RISOTTO DE PIQUILLO</b> .....	19.00 €
Poêlée d'Artichaut, Pesto Roquette, Sauce Verte Préparation Vegan sur demande – Avec Huile d'Olive <i>Arachide – Fruits à coque – Lait</i>	
<b>FILET DE DORADE ROYALE</b> .....	30.00 €
Grillé à la Plancha, Poêlée Quinoa Boulgour, Artichauts Grillés, Espuma au Citron-Cumin <i>Arachide – Fruits à coque – Lait – Gluten</i>	
<b>PÊCHE DU JOUR</b> .....	Prix du Marché
Pêche selon l'arrivée du jour, Chou-Fleur Rôti aux Epices, Raïta, Sauce Vierge <i>Mollusque – Lait</i>	
<b>COTE DE VEAU DE PAYS</b> .....	32.00 €
Sauce Chardonnay, Poêlée de Champignons de Saison, Mousseline de Patate Douce <i>Lait – Sulfites</i>	
<b>PIECE DU BOUCHER</b> .....	Prix du Marché
Garniture selon l'inspiration de la Cheffe <i>Lait – Sulfites</i>	

### - Les Fromages -

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> .....	18.00 €
Sélection de Fromages de Saison, Jeunes Pousses, Fruits Secs <i>Lait – Arachide – Fruits à coque</i>	

### - Les Douceurs -

<b>EMOTION CHOCOLAT PRALINE POIRE</b> .....	13.00 €
Ganache au Chocolat Noir 70% sur son Croustillant Praliné, Poire Pochée, Coulis de Poire <i>Lait – Arachide – Fruits à coque – Céréales</i>	
<b>PASSIONNEMENT PASSION</b> .....	13.00 €
Ananas Rôti aux Fruits de la Passion, Grains de Passion, Glace Noix de Coco, Dentelle d'Ananas <i>Lait</i>	
<b>TARTELETTE DU JOUR</b> .....	13.00 €
Tartelette du Jour et son Sorbet, Coulis Framboise <i>Lait – Céréales – Arachide – Fruits à coque</i>	

### - Menu Enfant -

Poisson de la Pêche du Jour OU Steak Haché OU Jambon Blanc.....	15.00 €
ET Pâtes OU Frites OU Légumes OU Salade Verte	
ET Gâteau au Chocolat OU 2 Boules de Glace OU Coupe de Fruits de Saison	
ET Sirop à l'Eau	

PLAT VEGETARIEN 

PRIX TTC, TVA 10%, SERVICE COMPRIS – VIANDE ORIGINE France



	Verre/Coupe 12.5 cl	Bouteille 75 cl
<b>LES CHAMPAGNES</b>		
<b>Magelie – Bernard Gaucher</b> - Pinot noir, Chardonnay	<b>12€</b>	<b>63€</b>
<b>Collet Brut, Art Déco, 1er Cru</b>		<b>79€</b>
<b>Collet Rosé, Brut</b>	<b>13€</b>	<b>89€</b>
<b>Besserat de Bellefont, Brut</b> – Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		<b>89€</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs - Chardonnay		<b>130€</b>
<b>LES ROSES</b>		
<b>Tour Saint Honoré</b> – AOP Côte de Provence	<b>5€</b>	
Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Vermentino – Son nez délicat dévoile des notes de fruits frais aux nuances exotiques, agrémentées d'une pointe d'agrumes. La bouche fraîche et gourmande présente une bonne longueur aromatique.		
<b>O Rosé – Domaine Marc Escassut</b> - VDF		<b>30€</b>
Grenache gris, Syrah, Vermentino, Cinsault – Bouche fraîche et équilibrée. Où une acidité habillée d'un soyeux unique caresse votre palais. Un vin sans complexe, où polyvalence et plaisir sont garantis.		
<b>Argali – Puech Haut</b> - Côteaux du Languedoc – AOP	<b>7€</b>	<b>36€</b>
Grenache, Cinsault – Rose pâle, nez frais et fruité. La bouche est vive, désaltérante de petits fruits rouges. Se marie avec apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades...		
<b>Miraval « Joli-Pitt »</b> – AOC Côtes de Provence		<b>40€</b>
Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle – Couleur rose pétale aux reflets brillants. Arômes de fruits frais et de fleurs printanières. Aérien, tout en équilibre, il allie subtilement une grande fraîcheur et une belle complexité, et développe des notes salines et minérales. Sa finale, longue et intense, est la signature d'un rosé élégant.		
<b>Terrebrune</b> – AOC Bandol		<b>59€</b>
Mourvèdre, Grenache, Cinsault – Nez sur le pomelo, la rose, le chèvrefeuille. En bouche tension, fraîcheur et pointe de salinité.		
<b>LES BLANCS</b>		
<b>Croix de Bébian</b> – AOP Languedoc	<b>5€</b>	<b>22€</b>
Chardonnay, Viognier		
<b>Ludovic Gaujal</b> - AOP Picpoul de Pinet		<b>22€</b>
Picpoul – Le nez contient des notes de fleurs blanches et de citron vert. La bouche est florale, sèche et fruitée avec une belle longueur et une minéralité		
<b>Uby N°4</b> – IGP Côte de Gascogne	<b>5€</b>	<b>24€</b>
Gros et Petit Maseng – Nez ananas, fruits de la passion... Bouche veloutée et onctueuse. Finale nette.		
<b>Mar – Clos des Vins Amour</b> – VDF		<b>26€</b>
Grenache blanc, Maccabeu – Nez frais et floral. Bouche aromatique, légère tension. Fraicheur en finale		
<b>Classic – Domaine de l'Ecu</b> – AOP Muscadet		<b>34€</b>
Melon de Bourgogne – Nez intense et iodé, agrume et végétal se mêlent. La bouche à l'attaque franche se développe sur un corps fin et élancé. Belle tension.		
<b>Prestige – Puech Haut</b> – AOP	<b>8€</b>	<b>40€</b>
Roussanne, Marsanne – Nez riche et complexe, soutenu par des notes de fruits à chair blanche. Bouche élégante et harmonieuse. La finale conserve une belle fraîcheur sur des notes florales.		
<b>Saint Véran – Château Fuissé</b> – AOP Pouilly Fuissé		<b>50€</b>
Chardonnay – Au nez une belle intensité de fruits mûrs et de fleurs blanches. La bouche est racée, charnue et riche tout en gar		
<b>Mas de Daumas Gassac</b> – IGP Saint Guilhem Le Désert		<b>90€</b>
Viognier, Petit Mansen, Chardonnay-Chenin – Nez très expressif, une explosion aromatique, notes de poire, d'abricot, d'accada, de pâte de coing et de fruits exotiques. Un équilibre parfait entre le gras du Chardonnay et la grande fraîcheur du Petit Manseng. Finale tout en douceur et fraîcheur.		
<b>LES ROUGES</b>		
<b>Croix de Bébian</b> - AOP Languedoc	<b>5€</b>	<b>22€</b>
Syrah, Cinsault – Nez fruits rouges, tanins souples et soyeux, finale fruitée longue		
<b>Château Bas d'Amelas</b> – AOP Grès de Montpellier		<b>25€</b>
Grenache, Syrah, Mourvèdre – Nez et complexe, concentré et riche. Il évoque des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse. Tanins d'une grande finesse.		
<b>Marie – Domaine Cammaous</b> – AOP Pic St Loup	<b>7€</b>	<b>32€</b>
Syrah, Grenache, Mourvèdre – Nez gelé de mûre, de havane, de thym et de poivre noir. Bouche avec de beaux volumes de tanins poudrés. Bel équilibre entre la chair et la fraîcheur.		
<b>L'Enfant Terrible – Domaine Archimbaud</b> – AOP Terrasse du Larzac		<b>45€</b>
Mourvèdre, Syrah, Grenache – Nez de cerise à l'eau de vie, arômes floraux de violette. En bouche attaque souple, intense et gourmande. Les tanins sont racés, fins et soyeux. Finale longue et chaleureuse.		
<b>Les Charmes – Famille Vincent</b> – AOP Morgon		<b>52€</b>
Gamay – Nez de fruits rouges et noirs, arômes floraux de violette. En bouche beaucoup de fruit accompagné d'une belle acidité. Bel équilibre entre légèreté et complexité.		
<b>Pinot Noir - Bouzereau</b> - AOP Bourgogne Côte Or		<b>60€</b>
Pinot noir – Nez de cerise et de petits fruits rouges. Une note réglissée. Bouche élégante et tout en finesse.		
<b>Crozes Hermitage – Alain Gaillot</b>		<b>70€</b>
Syrah – Nez de fruits rouges, arômes floraux de violette, réglisse. En bouche des tanins bien présents. Finale puissante et structurée.		
<b>Les Boissières – Alain Chabanon</b> – VDF		<b>75€</b>
Syrah, Grenache, Mourvèdre – Nez de cuir, de moka et de noisette grillée. En bouche expressif sur des arômes viandés et de noisette. Finale d'une grande finesse et persistante.		
<b>Mas de Daumas Gassac</b> – IGP St Guilhem Le Désert		<b>90€</b>
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Malbec – Nez puissant et racé, fruits noirs, cèdre, violette, notes épicées, fumées et minérales, bouche charmeuse, profonde, avec une grande matière, des tannins serrés et francs, un fruit superbe et beaucoup de fraîcheur.		
<b>EAUX MINERALES</b>		
<b>Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles</b>		<b>4€ / ½ litre</b>
<b>Vittel / San Pellegrino / Perrier Fines Bulles</b>		<b>6€ / Litre</b>