

MENU

A partager - Apéro cool

Assortiment de 3 tartinades Maison	10,00€
Saucisson de Savoie entier (Env.180 gr), beurre, pain	18,00€
Les grillons charentais de la Maison Dupuy – (<i>Rillettes artisanales</i>) (100 gr)	14,00€

Les entrées

Œufs « bio » fermiers, sauce mousseline, lard croustillant	11,00€
Salade de poulpe déglacée au Xeres, olives vertes, légumes croquants	16,00€
Burrata artisanale (125gr), tomates anciennes, sauce vierge	15,00€
Tataki de thon mariné au pesto à la niçoise	16,00€

Les plats

- Poissons

Filet de loup, millefeuille d'aubergine, émulsion Pesto Rosso	26,00€
Ceviche de saumon, « Bömlö ® », riz vinaigré au sésame	25,00€
Langoustines rôties, bisque et gnocchis maison	28,00€

- Viandes

Filet de bœuf Français (env 200gr), sauce poivre maison, frites	37,00€
Tartare de bœuf charolais au couteau, frites, mesclun	25,00€
Cuisse de poulet Fermier, jus de thym, pommes de terre confites	24,00€
Épaule d'agneau confite basse température, légumes de saison	27,00€
* Supplément garniture	6,00€

Les desserts

Trio de fromages de la maison « Bédarrides »	15,00€
Entremet chocolat-cacahuète, glace caramel beurre salé	11,00€
Le traditionnel baba gourmand arrosé de rhum ambré	12,00€
Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly)	9,50€
L'incontournable crème brûlée à la vanille Bourbon	9,00€
Soupe de fraises, sorbet citron, langue de chat maison	12,00€
Glaces et Sorbets au choix (2 boules)	8,00€

Parfums Sorbets : *Citron, Framboise*, Parfums Glaces : *Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé*

* Supplément chantilly +2€

Nos accords sorbets et Spiritueux

Sorbet citron et vodka (4cl)	12,00€
Sorbet framboise et gin (4cl)	12,00€

Merci de nous prévenir de toute allergie au moment de votre commande
Viande origine France

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

MENU UNIQUE SERVI LES SOIRS DE PRESENTATIONS DU FESTIVAL A PARTIR DE 18H30

A partager en attendant

Assortiment de 3 tartinades Maison	10,00€
Saucisson de Savoie entier (Env.180 gr), beurre, pain	18,00€
Les grillons charentais de la Maison Dupuy (100 gr)	14,00€
* Coupe de Champagne Closquinet « Blanc de Blancs »	12,00€
* Bouteille de Champagne Closquinet. « Blanc de Blancs »	75,00€

Menu Opéra

- Entrée, plat, dessert : 48,00€
- Entrée, plat ou Plat, dessert : 42,00€
- Plat unique : 35,00€

Les entrées

- * Flan de courgette, coulis de tomate, roquette
- * Pissaladière, salade de mesclun

Les plats

- * Loup rôti, purée au pistou, crème persillée
- * Épaule d'agneau confite 7 heures, ratatouille maison, jus de viande

Les desserts

- * Tartelette citron, caramel cacahuète
- * Panna cotta fruits rouges, citron vert

Merci de nous prévenir de toute allergie au moment de votre commande
Viande origine France