

CARTE AUTOMNE 2018

Nos plats sont servis individuellement ou dans des plats à partager.


Les Entrées

- Velouté de courge « Tromba d'Alberta » & marrons12,00 € **V SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rosé 2017 bio*
- **Salade d'Automne au bleu de Queyras**.....11,00 € **V SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Blanc 2014 bio*
- Terrine de canard aux 5 baies..... 14,00 € **SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rouge 2012 bio*

Les Plats

- Daube de boeuf à la Niçoise18,00 € **SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rouge 2012 bio*
- Pièce de viande grillée & « Mentchup » (sélection du jour)21,00 € **SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rouge 2012 bio*
- Turbot rôti sauce au vin blanc bio du domaine.....24,00 € **SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Blanc 2014 bio*
- **Cannellonis de potiron & coulis de légumes du potager**14,00 € **V**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rosé 2017 bio*

Fromage

- **Assiette de Fromage de pays**7,00 € **V SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Blanc 2014 bio*

Les Desserts

- Tarte Amandine aux figues du verger7,50 €
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rosé 2017 bio*
- Moelleux au chocolat, 100% bio.....8,00 €
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rouge 2012 bio*
- **Coupe de fruits de saison au sirop de Mentone**.....7,00 € **V SG**
 *Château Mentone Cuvée «Château» Rosé 2017 bio*
- Café gourmand7,00 € **SG**

V = Plat Végétarien
SG = Sans Gluten



Accords Mets & Vins (suggestions)

Prix nets, Tva incluse 10 % & 20 %