

A La Vierge de la Réunion ... Quelques Classiques ...

La carte

Entrées

Le pâté de tête de la maison Conquet	6 e
Les carottes au citron confit	5 e
La pastilla au poulet fermier	13 e

Les plats

La saucisse de l'Aubrac (maison Conquet) et ses lentilles vertes cuisinées	14 e
La pintade poireaux à la crème façon Waterzoi	15 e
Brandade de morue et salade à l'huile d'olive	14 e

Les desserts

Fondant au chocolat et sa crème anglaise	6 e
Mascarpone à la fleur d'oranger et fruits secs macérés	7 e

La cave

Languedoc

Mînervois, « ornîcar », domaine Jean-Baptiste Senat, 2009	24 e
St Chinian, « La Côte », domaine Thierry Navarre, 2006	30 e
St Chinian, « Le Laouzil », domaine Thierry Navarre, 2007	21 e
Faugères, « Nature », domaine Raymond Roque, 2007	21 e

Roussillon

« La Soif du Mal », blanc, domaine « Les Foulards Rouges », 2008	17 e
« Les Glaneurs » ou « Les Glaneuses », rouge, domaine « Les Foulards Rouges », 2009	25 e

Côtes du Rhône

Baumes de Venise, domaine de La Ferme St Martin, 2007	26 e
« Terre d'Aigues », Marcel Richaud, 2008	19 e
Seguret, « Les Levants », domaine Jean-David, 2006	25 e
« Poignée de raisins », domaine Gramenon, 2009	25 e

Loire

Cheverny, domaine Philippe Tessier, 2008	17 e
--	------

Beaujolais

Morgon « Côte du Py », Jean Foillard, 2007	25 e
--	------

Bordeaux

Saint-Emilion, grand cru, Châteaux Vieux Lescours, 2007	20 e
Fronsac, Château La Grave, 2005	23 e

Bourgogne rouge

Beaune, premier cru, « Les Chouacheux », 2006	38 e
Irancy, domaine Thierry Richoux, 2004	20 e

Bourgogne blanc

Mâcon-verzè, « Le Chemin Blanc », domaine Nicolas Maïllet, 2008	27 e
Pouilly-Fuissé, « Pentacrîne », domaine Soumaize Michelin, 2008	26 e

A la Vierge de la Réunion