SÉMANTÈME

Ouvert du Mardi au Dimanche

Déjeuner

Uniquement le midi

Inspiration 33€

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée/plat ou plat/ fromage ou dessert **28€**

Diner

Du Mardi au Samedi et Dimanche midi

L'Informel 4 services 39€

Deux entrées, terre ou mer, fromage ou dessert

Invitation en 5 moments 49€

(terre et mer)

Jeudi 19 Novembre

Mise en bouche

Jambon de bourgogne recette Sémantème

Entrées

Transparence de racine vinaigre de figues de Solliès huile d'olive nouvelle non filtrée de l'huilerie Richard olives de Nyons noisettes grillées fromage frais de brebis

Oeuf plein air mollet champignons pieds de mouton cueillette de la Drôme croutons de pains bio au levain crème au vin jaune du Jura

Plats

Truite rose élevage dans l'Ain beurre Nantais au bouillon de coquillages légumes du pot au feu

Pièce de boeuf race Aubrac jus de parures au thym frais belle purée au beurre de baratte et poêlée de Pholiote en persillade cultivée en Ardèche

OU

Suggestion Pomme de Ris de Veau français croustillante purée de pommes de terres et lentins de chêne supp 9€

Dessert et fromage

Assiette de fromage d'Auvergne et miel crémeux de fleurs d'été

Crêpe (lait et farine bio) Suzette au Grand Marnier cuillère de crème épaisse à la vanille de Madagascar

Carte des vins et boissons

Eau de source Montarchet 1 litre 7€
Jus de pommes 25 cl 7€
Bière bonde La Passerelle Bio 7€

Café cru Ethiopie 2,20€

Bulles

Champagne Gratien 3 ans sur latte 100% Meunier
Origin'l Reserve Yves Duport. 36€ 12cl 9€

Notre kir cassis ou framboises au blanc de bourgogne. **10€**
Communard vin de bourgogne pinot noir et cassis. **10€**

Notre Sélection Bourgogne et Mâconnais

Blanc

Montagny 1er Cru Le Cornevent Chateau du Cray 2024. 45€
Bourgogne Domaine Les Guignottes 2023. 35€
Santenay Domaine Chapelle. 70€
Saint Véran La Boisserole Domaine Nicolas Delfaud 2024 Bio. 39€
Mâcon Verzé Domaine Nicolas Delfaud Bio 2025. 34€ 12cl 7€
Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin Bio. 33€
Mâcon Scellès Domaine Marcel Couturier. Biodynamie 39€
Mâcon Lugny André Goichot 2023 blanc. 36€
Beaujolais Blanc Georges Descombes. Une merveille 37€
Saint Bris André Goichot 2024. 29€ 12cl 7€

Rouge

Bourgogne Domaine Les Guignottes 2022.	32€	
Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits 2023.	43€	
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce. Bio	45€	
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué. Bio	75€	
Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet. Bio	33€	12cl 7€
Régnié Georges Descombes.	34€	

Blanc

Ardèche Marsanne Chasselas J,François Jacouton.	31€	12cl 7€
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2025. Bio	35€	
Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert. Biodynamie	39€	
Domaine Pellé - Menetou Salon les blanchais 2023. Bio	54€	
Domaine Delhome - Crozes Hermitage Loess. Bio	42€	
Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton.	70€	
Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou doux.	12cl 7€	

Rouge

Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	32€	12cl 7€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène. Bio	38€	
Terrasse du Larzac L'Indigène Mas des Agrunelles. Biodynamie	35€	
Domaine Rodolphe Duculty Saint Joseph Mémé Lise. Bio	46€	
Domaine Delhome Crozes Hermitage Altitude 330 2023. Bio	60€	
Domaine Pellé - Menetou Salon Les bornés 2024. Bio	39€	
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir 2022. Bio	47€	
Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	71€	
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Bois d'Arlène. Bio	79€	
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour doux.	12cl 8,5€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé