Sémantème

Ouvert du Lundi au Dimanche

Déjeuner

Uniquement le midi du Lundi au Samedi

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)

Accord Mets et vins

3 verres 8cl 18€

4 verres 8cl 24€

A partager 60g 13€
Foie gras cuit entier IGP Landes, simplement assaisonné, aux notes délicates

Mise en bouche

Jambon de bourgogne recette Sémantème

E*ntrées*

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

P*lats*

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, belle purée au beurre de baratte et crème légère au citron de Corse, ciboulette.. champignons « crinière de lion »,

Pièce de boeuf race Aubrac jus de parures au thym frais poêlée de Pholiote (champignons) en persillade cultivée en Ardèche endive juste caramélisée.
OU

Suggestion Ris de Veau *(100g) FR* meunière et câpres purée de pommes de terres ***supp 9€***

D*essert et fromage*

Assiette de fromage d'Auvergne et miel crémeux

Crêpe (lait et farine bio) Suzette au Grand Marnier cuillère de crème épaisse à la vanille de Madagascar
Ou
Mousse au chocolat 72% fleur de sel..huile d'olive et amandes grillées ***supp 3€***

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 6 ans sur latte 100% Chardonnay. 82€
Champagne Meyer 100% Chardonnay. - 12cl 13€
Origin'l Reserve Yves Duport. 36€ 12cl 9€

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

Notre Sélection Mâconnais et Beaujolais

Blanc

Montagny 1er Cru Le Cornevent Chateau du Cray 2024. 45€
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

Marange 1er Cru Domaine Royet 2024. dernière	52€	
Bourgogne Côte Chalonnaise rouge La Coulée Douce. Bio	45€	
Côtes de Nuits Villages Domaine Arnaud Boué. Bio	75€	
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.	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€	
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour doux.	12cl 8,5€	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé