

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Tartare de thon aux agrumes et petites herbes

Roussillon- Tourbillon de la vie- Domaine Padié

ou

Terrine de volaille maison,
Vinaigrette aux petits légumes

Alsace-Pinot gris- Cuvée reserve- Domaine Sylvie Spielmann

--

La pêche du moment,
Asperges des bois, fricassée de tomates cerises
Sauce crustacés

Sud-Ouest- Jurançon sec- Domaine Montesquiou

ou

Sauté de veau aux olives, tagliatelles maison

Rhône-Cuvée de Louis- Domaine Bastien Jolivet

--

Tiramisu pistache framboise

ou

Entremets noisettes-caramel

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€

Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

(formule boisson le midi 17€- 2 verres de vin selection sommelier- ½ eau)