

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Carpaccio de saumon, gel citron, oignons et câpres

Cévennes – La cigogne et le..... - Domaine Agarrus

OU

Rosace de melon et jambon de pays,

Provence – Côteaux d'Aix en Provence rosé – Domaine Château Revelette

--

La pêche du moment,

Crème froide de petits pois à la menthe fraîche,

Huile d'olive thym citron

Sud-Ouest – Jurançon sec- Cuvée précieuse – Domaine Montesquiou

OU

Tartare de veau aux saveurs d'Asie

Alsace – Pinot noir Les Vendanges de l'amour – Domaine Sylvie Spielmann

--

Chou craquelin, crémeux rhubarbe

OU

Soupe de fraise, crème de mascarpone vanillée

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€

Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

(formule boissons le midi 17€ - 2 verres de vin en accord- 1/2 eau)