

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Salade de légumes grillés, burrata et vinaigrette au Pistou

Bordeaux – Entre amis – Château Cazebone

ou

Queue de gambas rôties, sorbet concombre basilic

Espagne – Costers del Serge « Colores » – Cervoles

--

La pêche du moment,

Déclinaison de carottes, crème de coco curry

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

ou

Ballotine de volaille farcie, jus parfumé citron basilic

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

--

Clafoutis cerise du chef

ou

Espuma passion/mangue en tartare, glace coco

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- ½ eau)