

# MENU BISTRONOMIE

## Amuse-bouche

Tartare de saumon, légumes croquants et herbes fraîches

Gaillac- Domaine Gayrard- 2022

OU

Petits raviolis ricotta et épinards, crème citronnée

Coster del ségré- Colors - Cervoles blanc- 2022

--

La pêche du moment,

Risotto au mascarpone, crème de crustacés,  
râpé de citron noir

Sud-Ouest - Jurançon sec - Domaine Montesquiou 2021

OU

Faux-filet grillé sur plancha, beurre maître d'hôtel,  
Purée de pommes de terre légèrement aillée, légumes

Côtes d'Auxerre- Les dômes- Chemin arkose- 2022

--

Crème brûlée maison à la fève de tonka

Ou

Poêlée de quetsches, glace vanille

## Mignardises

Entrée, plat et dessert à 39€  
Entrée et plat ou plat et dessert à 34€

**Formule boissons le midi (2 verres de vin en accord + ½ eau) à 17€**