

# MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Petit salé aux lentilles

Gaillac- Domaine Gayrard- 2022

OU

Carpaccio de cabillaud fumé au poivre

Huile de ciboulette

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

--

La pêche du moment,

Choucroute, sauce crémeuse au lard fumé

Sud-Ouest - Jurançon sec - Domaine Montesquiou 2021

OU

Magret de canard sur plancha, velours de cèleri,

Poêlée de pleurotes, jus végétal

Italie- Monferrato - Nebbiolo Domaine Dacapo 2022

--

Tartelette poire chocolat

Ou

Baba au rhum exotique

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€**