

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Thon rouge juste saisi au poivre Sarawak
légumes croquants

Anjou Le Vent dans les Saules – Domaine Le Pas Saint Martin 2023

ou

Poireau vinaigrette à ma façon

Régnié En Voiture Simone – Domaine Thévenet 2023

--

La pêche du jour,
crème d'épinard, poêlée de champignons et granola de graines

Cervoles Colors – Costers Del Segre 2022

ou

Estouffade de bœuf à la bourguignonne,
spätzle maison et ses légumes

Limoux Roquetaillade Grande Cuvée – Domaine Denois 2017

--

Torche aux marrons

ou

Entremets pomme caramel

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€