

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Gravelax de saumon au poivre de Timut,

Yahourt aux zestes de citrons jaunes

Cervoles Colors – Costers Del Segre 2022

ou

Chèvre frais pané au Panko, petite salade

Vinaigrette miel et curry

Pays d'Oc – Prélude – Domaine Montahuc 2023

--

La pêche du jour,

Emulsion coco gingembre, condiment wasabi, pakchoï grillé

Gewurztraminer sec – Mittelbourg – Domaine Roth 2020

ou

Petite tourte chaude de la maison, veau et foie gras

jus corsé et légumes

Bourgogne - Coulange la vineuse – Domaine Houblin 2022

--

Brioche perdue maison, caramel et glace vanille

ou

Trompe l'œil à la poire

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€