

# MENU BISTRONOMIE

## Amuse-bouche

Poulpe grillé sauce Romesco (poivrons, tomate, ail)

Pacherenc de Vic Bihl –Domaine Laougue-2023

OU

Carpaccio de betterave cuite, cream cheese,

Légumes croquants

Ventoux- «3 Villages» -Château croix des Pins-2023

--

La pêche du jour, tagliatelles maison au pesto

Sud-ouest-Jurançon sec-Domaine Montesquiou 2022

OU

Filet de canette rôtie au miel et aux épices,

petits légumes

Côtes de Provence rouge- Château Tour St-Honoré-2022

--

Tarte fine aux pommes

OU

Crèmeux agrumes, segment agrumes,

espuma au miel, crumble amande

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€