

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Salade de gambas rôties et avocat,
Vinaigrette tiède au gingembre

Pacherenc de Vic Bihl -Domaine Laougue-2023

OU

Œuf façon meurette croûtons et lard

Bourgogne rouge-Domaine Gandine-2023

--

La pêche du jour, crème de carottes
Coco et citronnelle

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

OU

Rognons de veau au porto,
Spätzle maison et légumes

Chinon-Les graves-Gasnier- 2023

--

Tout choco (ganache chocolat/tuiles cacao/biscuit streusel)

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€