

# MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Comme un vitello tonnato

Loire – Chapeau Melon – Domaine de la Chauvinière 2024

ou

Brioche salée, grillée aux gambas,  
Mayonnaise citron vert et avocat

Riesling – Domaine Engel 2023

--

La pêche du moment,

Pommes boulangères, jus corsé au vin rouge  
IGP Coteaux de l'Ardèche « Petite Selve » Château de la Selve - 2024

ou

Raviolo d'effiloché de porc aux épices,  
Jus de viande et petits légumes

Côtes du Rhône – Le Temps est Venu – Domaine Ogier - 2023

--

Panacotta poire et crumble granola

ou

Tartelette à la vanille de Tahiti et son praliné pécan

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ ( 39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ ( 33€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 17€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)