

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Œuf poché, lentilles vertes, champignons,
copeaux de parmesan

Loire – Chapeau Melon – Domaine de la Chauvinière 2024

ou

Crudo de thon, agrumes et herbes fraîches,
gressin maison

Bordeaux- graves – Château Cazebonne- Entre amis

--

La pêche du moment, pochée

Lait de coco, citron et piment doux, riz pillaf
Pays d'Oc- « Intelligence »- Serre de Guery

ou

Boeuf bourguignon à l'ancienne,
Mille-feuilles de pommes de terre
Bourgogne- Coulanges la vineuse- Domaine Houblin

--

Douceur citron romarin

ou

Mille-feuilles mangue

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)