

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

L'œuf meurette de La Closerie

Bourgogne - Coulanges la vineuse - Houblin Vernin rouge - 2023

OU

Terrine de skrei et saumon aux herbes fraîches,
Vierge de légumes croquants

Rhône - IGP - Collines Rhodaniennes - « Métisse » - Pierre Finon

--

La pêche du moment, façon Grenobloise,
Ravioles de légumes d'hiver

Bordeaux - Graves - Entre amis - château Cazebonne - 2024

OU

Joues de porc confites à la bière d'Alsace et au miel,
Purée de pommes de terre maison

Loire - Saumur Rouge - « La Pierre Frite » Le Pas Saint Martin - 2023

--

Tarte tatin aux pommes et caramel beurre salé

OU

Baba au rhum de Martinique et fruits rouges

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)