

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Céviche de daurade Royale, vinaigrette à la passion

Grenade et herbes fraîches

Espagne – Costers del Segre – Petit Sios - 2024

ou

Salade d'asperges vertes, ail des ours, jambon Serrano

Loire – Chapeau Melon – Domaine de la Chauvinière 2024

--

La pêche du moment, sauce crémeuse au lard fumé,

Sur une choucroute au Riesling

Alsace- Riesling- Domaine Engel- 2023

ou

Magret de canard, jus au kalamansi,

Pakchoï vapeur et petits légumes

Languedoc- VDF – For Me – Jean-Marie Rimbert- 2023

--

Tartelette fraises d'Alsace et vanille de Tahiti

ou

Crème caramel renversée

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)