

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Chipirons grillés en persillade et chorizo

Rhône « La goutte du seigneur » Domaine Duseigneur – 2023

OU

Œuf mayonnaise revisité du chef au hadock fumé,

Chou rave et Grany Smith

IGP Côtes de Gascogne “Chardonnay » - Domaine Laballe- 2024

--

La pêche du moment, petits à la Française,

Jus de viande et émulsion aux asperges blanches des Landes

Rosé- AOP Côtes de Provence- Domaine Navicelle- 2023

OU

Tartare de bœuf fait minute,

Pommes paille et petits légumes

Collines Rhodaniennes « Petite roche »- Domaine Badel-2023

--

Le tout chocolat

OU

Fraisier maison

--

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)