

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Céviche de daurade Royale, vinaigrette à la passion
Grenade et herbes fraîches

Alpes de Hautes Provence – Coquelicots – Domaine Rousset - 2023

OU

Poireau vinaigrette au miso, noisettes torréfiées

Pays d'Oc – Intelligence – Château Guery- 2024

--

La pêche du moment, en croûte d'herbes,
Riz noir, émulsion de gingembre et citronnelle

Argentine- Mendoza « 505 » Casanera- 2023

OU

Suprême de pintade confite au beurre vin jaune,
Purée de charlotte à l'ail nouveau

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

--

Chou craquelin, mousseline praliné et
Eclats de caramel

OU

Ananas rôti aux épices, glace vanille

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)