

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Carpaccio d'espadon, vierge de légumes aux agrumes

IGP- Alpes de Hautes Provence - Les Coquelicots - Rousset-2023

OU

Terrine de volaille aux herbes,
Vinaigrette au jus de poulet, petits légumes

Alsace- Pinot gris - Domaine Engel- 2023

--

La pêche du moment, sauce bourride, légumes vapeurs,

Palets de pommes de terre safranées

Bordeaux - Graves - Entre amis- Château Cazebonne- 2024

OU

Poitrine de porc confite, smash potatoes

Sauce barbecue maison

VDF Loire - Maupiti - Terre de l'Elu- 2023

--

Crème chocolat 70%, caramel beurre salé

OU

Finger pistache et framboise

--

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)