

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Œuf parfait, crème de petits pois, poêlées de girolles

IGP- Côtes de Gascogne- chardonnay- domaine Laballe- 2024

OU

Mille-feuille au saumon, crème légère au citron

IGP- Pays d'Oc- Viognier- Serre de Guéry- 2024

La pêche du moment, risotto de chorizo et safran d'Alsace

IGP- Collines Rhodaniennes- Métisses- Pierre Finon- 2023

OU

Quasi de veau sur plancha,
duo d'asperges rôties en persillade,

Jus au vin rouge

Alsace- Pinot noir- Domaine Engel- 2024

Tiramisu au café

OU

Clafoutis cerise à ma façon

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 + 1/2 eau)