

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Salade de quinoa rouge, émietté de crabe, vinaigrette passion

Loire - VDF- « Chapeau Melon » - Domaine Huchet- 2024

OU

Beignet de fleurs de courgette,
ricotta comme une sauce tartare

IGP - Alpes de Haute Provence - « Les Coquelicots » - Domaine Rousset- 2023

Duo de poisson et gambas flambées au whisky

Bisque de langoustine

Alsace Riesling « Vignoble de Trovium » Domaine Mochel - 2024

OU

Joues de porc braisées à la provençale

Languedoc - « For Me » - Domaine Rimbart - 2023

Brioche perdue maison, abricot

Et mousse de fromage blanc

OU

Dôme citron jaune et noir,

Tuile croquante

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)