

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Soupe froide courgette avocat, citron vert, chantilly aux herbes

IGP- Côtes de Gascogne – Chardonnay- Domaine Laballe- 2024

OU

Céviche de maigre à la pêche jaune, poivre de Jamaïque

Riesling- Vignoble de Trovium- Frédéric Mochel- 2024

Pêche du jour, couteau farcis, jus de coquillage crémé

Pâtes fraîches

Pays d'Oc- Viognier intelligence- Château Serre de Guery- 2024

OU

Côtes d'agneau grillés, jus vert et ail

VDF- Languedoc- Pinot noir- Domaine Denois- 2024

Tartelette citron meringuée, gel citron

OU

Rhubarbe pochée, crumble amande, glace yahourt

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (34€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 17€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)