

NOUVELLE FORMULE !!!

Soirée Tapas et vins du jeudi

1^{ère} soirée le jeudi 21 février

(uniquement sur réservation et pour l'ensemble de la table)

Une douzaine de tapas servi en 6 temps

50,00€/pp vin compris* (1 apéritif, 2 verres de vin blanc, 1 verre de vin rouge)

Charcuterie fines – tapenade – rillettes de truite de la Commanderie

Crémant d'Alsace rosé Domaine Meyer

Carpaccio de bœuf - terrine de foie gras de canard

Macon Vergisson 2017 J.J. Litaud (Chardonnay – Bourgogne)

Mi-cuit de St Jacques, aigres-doux soja/gingembre - Cuisse de grenouilles « simplement » en persillade

Anjou blanc 2017 Domaine des Forges (chenin – Val de Loire)

- Croustillant de volaille à l'orange et aux épices

- aiguillette de canard, jus corsé à la truffe

- Frites de patates douces

- légumes tièdes aux herbes fraîches

Corbières « Château Fontarêche » 2016 (Syrah-Mourvèdre-Carignan)

« un petit morceau de fromage avant le dessert »

Quelques mignardises

*Le prix est le même pour les personnes ne consommant pas de vins (apéro sans alcool, eau, soft,...)

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter au 087/78.78.85

Cette formule est aussi possible sur demande pour les groupes mais uniquement les jeudi et dimanche