

Soirée Tapas et vins du 04 avril

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 – olives – croquettes de crevettes

Crémant d'Alsace rosé Domaine Meyer

Carpaccio de bœuf « Bleue des Prés » - asperges vertes/mozza/ail des ours

Costières de Nîmes Domaine de Poulvarel 2017 (Côtes du Rhône)

Langoustines grillées - petits-gris de notre élevage - tempura de légumes

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

- Aiguillette de canard, jus corsé à la truffe

- Filet de lapereau en croûte de pistaches

- Frites de patates douces - légumes tièdes aux herbes fraîches

Corbières rouge « Château Fontarêche » 2017 (Languedoc-Roussillon)

« 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,...)

PROCHAINE DATE : JEUDI 16 MAI