



MENU « saisonnier »

-3 services (1 entrée au choix) : 39.00€/pp –
- 4 services : 46.00€ -

Entrée froide :

Chair de homard et asperges vertes grillées

Vinaigrette de tomates – houmous de petits pois aux amandes - fèves

Entrée chaude :

Escalope de foie gras poêlée et caille d'Anjou désossée

Texture de céleri rave – jus corsé aux brisures de truffe

Contre-filet de bœuf « Bleue des prés » bien rôti et servi rosé

Réduction de syrah – huile d'herbes – légumes confits - grenailles

Soupe fraîche de fruits rouges du pays à la menthe

Glace au chocolat blanc – fruits secs caramélisés

Suggestions de vins

(verre de 12.50cl)

Bulle :

-Crémant d'Alsace « Brut de Katz » *Domaine R. Meyer* 6.00€/33.00€

Blanc :

-Viognier « les amandières » 2020 – *Domaine Arzac (Ardèche)* 4.00€/24.00€

-Quincy « Tradition » 2019 - *Jacques Rouzé* 5.00€/30.00€

-Montagny 1^{er} cru « Les Platières » 2018 - *Domaine Berthenet* 6.50€/38.50€

Rosé :

-Bergerac rosé 2019 - *Château Pintoucat* 4.00€/24.00€

Rouges :

- « Bouquet rouge » IGP Pont du Gard 2018 – *Domaine de Poulvarel* 4.00€/24.00€

-Crozes-Hermitage rouge « Les palais » 2019 – *Cave Clairmont* 6.00€/36.00€

-Hautes Côtes de Beaune « Clos de la Perrière » 2018 - *Sébastien Magnien* 7.00€/42.00€

POUR PLUS DE CHOIX, CONSULTEZ NOTRE CARTE DES VINS