

# Menu Vins et Saveurs Au Choix

## **Blinis de Saumon Fumé et sa Chantilly au Fromage Frais et Aneth**

Un Verre de Touraine Chenonceaux Domaine Gibault

## **Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue**

Un Verre d'AOC Moselle La Vigne Salée Domaine Vicus

## **Filet de Bar et son Crumble de Chorizo Sauce Beurre Blanc**

Un Verre de Chardonnay Morillon Jeff Carell

## **Suprême de Poulet Jaune Sauce Girolles**

Un Verre de Côtes du Roussillon Les Sorcières

## **Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan**

Un Verre de Haut-Médoc Château Puy Castera

## **Terrine de Foie Gras de Canard Maison au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figues (+ 3€)**

Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie

## **Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert**

Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

## **Filet de Bœuf Simmental Sauce Morilles (+ 6€)**

Un Verre de Saint Emilion Domaine Kressmann

## **Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce, Ratatouille, et sa Sauce Poivrons Rouge (+ 5€)**

Un Verre de Côte du Rhône Blanc Maison Guigal

## **Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru, Crémeux de Bourgogne et Munster des Vosges) (+ 11€)**

Un Verre de Mouton Cadet Baron Rothschild (+ 7€)

## **Tarte Fines aux Pommes et sa Boule de Sorbet Rhubarbe**

## **Crème Brûlée à la Cassonade**

## **Profiteroles Glacés à la Vanille et sa Sauce Chocolat Chaud**

## **Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Trois Rivières, VSOP Réserve Spéciale, Rhum Agricole de la Martinique (+ 3€)**

**44 € Hors Boissons**

**59 € Avec Boissons (Hors Café, Eau et Apéritif)**

**+4,50 € avec une Coupe Crémant d'Alsace pour accompagner votre Dessert Maison**

*Prix Net Service Compris - Un cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande*