



MENU VINS & SAVEURS

(AU CHOIX)

Melon des Charentes, Jambon Ibérique et Sorbet Melon

Un Verre de Rosé, 1937, Languedoc Saint-Chinian

Carpaccio de Bœuf Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan

Un Verre de Haut-Médoc Château Puy Castera

Salade de Scampis Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue

Un Verre d'AOC Moselle La Vigne Salée Domaine Vicus

Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Piment D'Espelette,

Confiture de Figues et sa Mini-Brioche+3€

Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie



Filet de Bar, Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc

Un Verre de Chardonnay Morillon Jeff Carell

Pavé de Rumsteck Sauce Poivre Vert

Un Verre de Côte du Rhône Rasteau Les Gadilles

Suprême de Poulet Jaune Sauce Girolles

Un Verre de Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Alexandre Gauvin

Noix de Saint Jacques Poêlées, Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges +5€

Un Verre de Côtes du Rhône Blanc Maison Guigal

Filet de Bœuf Simmental Sauce Morilles +6€

Un Verre de Saint Emilion Domaine Kressmann



Assiette de Fromages (Tommette fermière Fleurs d'Alsace au Lait Cru,

Crémieux de Bourgogne et Munster des Vosges)+11€

Un Verre de Mouton Cadet Baron Rothschild +7€



FraiseMelba | 9.50

Glace à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly Maison

Profiteroles Glacés à la Vanille

et sa Sauce Chocolat Chaud

Crème Brûlée à la Cassonade

Baba Maison+3€

Arrosé Sous vos Yeux desonRhumRhumAgricolede La Martinique

Le Trois Rivières Réserve Spéciale VSOP

44 € HORS BOISSONS

59 € AVEC BOISSONS

(HORS CAFÉ, EAU ET APÉRITIF)