

Menu Vins et Saveurs

Au Choix

Éventail de Saumon Fumé de Norvège et sa Crème Ciboulette

Un Verre de Touraine Chenonceaux Domaine Gibault

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 au Piment D'Espelette et sa Confiture de Figues (+ 3€)

Un Verre de Coteaux du Layon la Roulerie

Filet de Bar et son Crumble de Chorizo 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 Côtes du Roussillon Les Sorcières

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, Crèmeux 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€)

43 € Hors Boissons

58 € 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