



MENU VINS & SAVEURS

(AU CHOIX)

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

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, 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 Les Pourrières René Bourgeon

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

Un Verre de Côtes du Rhône Blanc Maison Guigals

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,

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

Profiteroles Glacés à la Vanille

et sa Sauce Chocolat Chaud

Crème Brûlée à la Cassonade

Baba Maison +3€

Arrosé Sous vos Yeux de son Rhum Rhum Agricole de La Martinique

Le Trois Rivières Réserve Spéciale VSOP

44 € HORS BOISSONS

59 € AVEC BOISSONS

(HORS CAFÉ, EAU ET APÉRITIF)

