



## 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,**

**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

**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)**

