

Menu Vins et Saveurs

Au Choix

**Éventail de Saumon Fumé de Norvège
et sa Crème Ciboulette**

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

**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

**Filet de Bar et son Crumble de Chorizo
Sauce Poivrons Rouges**

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 Lalande de Pomerol
Domaine des Mimosas

**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

**Fraises Melba, Glace à la Vanille
et Coulis de Fruits Rouges**

Crème Brûlée à la Cassonade

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

**Baba Maison, Arrosé Sous vos Yeux de
son Rhum Savanna Traditionnel de la Réunion
5 Ans d'Âge 43° (+ 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