

Le Menu

COCKTAIL PÉTILLANT ACCOMPAGNÉ D'UNE TARTE FINE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET CRÈME DE SAUMON AU BASILIC

TRANCHE DE FOIE GRAS, MARMELADE AUX OIGNONS ET PAIN TOASTÉ

TRUITE CUITE À LA VAPEUR, VELOUTÉ PARFUMÉ AU CIDRE ET À L'ORANGE SERVIE AVEC UNE PURÉE DE LÉGUMES À L'ORIGAN

TROU DE LA GAMELLE (sorbet arrosé d'eau de vie ou pas)

PAVÉ DE BOEUF FINEMENT HACHÉ SUR SON PAIN MOELLEUX, SAUCE LÉGÈREMENT POIVRÉE ET SON ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX ÉPICES

TRIO DE FROMAGES ET SA SALADE

MILLE FEUILLE DE CRÊPES AU CHOCOLAT ET NOISETTES ACCOMPAGNÉ D'UN DUO GLACÉ

CAFÉ OU THÉ

La Carte des Vins

SERVIS AU VERRE OU À LA BOUTEILLE

(vins en sus)

CHAMPAGNES

LOUIS TOLLET BLANC 1ER CRU

LOUIS TOLLET ROSÉ 1ER CRU

VINS BLANCS ET ROSÉS

GASCOGNE PETIT MANSENG MOELLEUX DOMAINE LAFITTE

BOURGOGNE ALIGOTÉ DOMAINE ROYET

VALLÉE DU RHONE LIBERTY NAGE ROSÉ

VINS ROUGES

CÔTES DU RHONE DOMAINE BRUNÉLY

CÔTE DE BLAYE CHATEAU CAMAN

BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE ROYET