

Douceurs estivale à 90.-

Accord mets et vins proposé (4 verres) 35.-

Trilogie de foie gras de canard mariné

Les Bugadelles ,Languedoc Roussillon, 2013.

Médailles de lotte grillés, Jus au curry rouge de Jaïpur

Chardonnay Vieilles vignes, DomaineGuillaume, 2016

Filet de Veau poêlé aux chanterelles

Jus réduit aux fines herbes et minestrone de légumes

Mas Arnaud, Côte du Rhône, 2016

Sorbet arrosé

Carpaccio de fraises et gelée de citron réduction vinaigre balsamique

Sorbet fraise huile d'olive en coque de chocolat noir

Muscat de Rivesaltes, Château Planaire 2016

Prix TVA incluse