

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

***Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison***



Sur une mousseline de chou fleur

De fines tranches de lotte, grenobloise, condiment citron

AOC Alsace Pinot Gris, Domaine Bott Geyl « Sonnenglanz » 2011



Filet de canard rôti aux figues, la cuisse crousti-fondante

Potimarron « nouvelle récolte » fondant, sauce mi-figue, mi-raisin

AOC Bourgueil, Domaine Amirault « Les Quartiers » 2019



Vacherin glacé aux derniers petits fruits rouges et noirs de la saison

VDN Beaume de Venise, Domaine des Bernardins 2021



Mignardises

65 euros hors boissons

105 euros toutes boissons comprises

Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.

Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension