

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Chou-fleur en salade assaisonné d'une vinaigrette au Yuzu qui ont
poussé dans notre région, mulot en salaison et copeaux de poutargue**

**AOC Alsace Blanc Grand Cru Wiebelsberg
Domaine Wantz « Riesling » 2015**



**Epaule d'agneau de lait cuite 7 heures pour être fondante
puis dorée dans ses sucs**

**Artichauts poivrades en barigoule
AOC Beaumes de Venise, Domaine les baies goût
« Les Ogres de la Roque » 2017**



« Attention à la marche ! »

**VDN Muscat de Beaumes de Venise,
Domaine Durban 2019**



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*