

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Sur une salade de courge spaghetti, une rosace de truite fumée
Œuf bio coulant, crème acidulée relevée de raifort
AOP Alsace Pinot gris Grand Cru Altenberg de Bergheim
Domaine Gustave Lorentz 2011**



**Epaule d'Agneau Bio élevé par Aline à Tartonne longuement mitonnée
Et dorée dans ses sucs, les petits farcis de cette fin d'été
AOC Rasteau Rouge, Domaine des Escaravilles « La Ponce » 2018**



**Souvenir d'enfance : un gros chou à la crème
Aux parfums de pistache et de framboises
VdF Muscat, Domaine Vinocéros 2018**



Mignardises

**60 euros hors boissons
98 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.*