

Menu de la maison

Une Volaille fermière en 2 recettes printanières

Amuse-bouche

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



**Les cuisses mitonnées au vin rouge pour un pressé au foie gras
et aux carottes fondantes**

***AOC Beaujolais Rouge, Domaine Joubert
« Cuvée à l'ancienne » 2015***



**La poitrine rôtie dans un beurre d'ail des ours
Asperges vertes et vol au vent garni des béatilles**

AOC Terroir du Larzac Rouge, Domaine Croix de Saint-Privat 2017



**Tarte sablée amandine et meringuée à la rhubarbe
Sorbet à la rhubarbe**

Vin de rhubarbe, Maison Moine « Crillon des Vosges »



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.*