

Menu de la maison

Amuse-bouche

**Vind'orange « on the rocks »
Ou Champagne Sélection Petite Maison**



**Ambroisie de volaille fermière et foie gras
Asperges blanches de France en salade
AOC Alsace Grand Cru Gewurztraminer
Domaine Charles Wantz « Cuvée personnelle » 2015**



**Poitrine de pigeon rôtie aux épices douces, artichauts à l'orange
Sauce carotte-cumin
AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Finon « Les jouvencelles » 2017**



**Tartelette sablée amandine et meringuée aux pommes, coings et poires
Sorbet à la golden, un trait de sauce caramel
VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Enchanteurs 2016**



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.

D'autre part, tous nos plats comportent des denrées allergènes. J'en suis désolé.