



Fine Fourchette

Bienvenu Gourmand

⌘

Ravioles de Homard aux Fleurs de Carthame

ou

Mosaïque de Saumon à l'Aneth, Légumes Marinés

ou

Risotto de Céleri Rave, Pleurote de Panicaut, Pomme Granny Smith

⌘

Filet de Truite Saumonée, Beurre Blanc

ou

Daurade Royale Grillée, Vinaigrette Vierge

ou

Souris d'Agneau, Mitonnée à l'Ancienne - NZ

ou

Râble de Lapin Farci aux Herbes, Garniture de Saison - FR

⌘

St-Marcellin Affiné de « Nos Deux Renée »

⌘

Douce Attention du Jour

Les initiales en fin de ligne, indiquent l'origine des viandes proposées

-----La Cave-----

Jurançon Moelleux Domaine de Castera 2017

*

Pouilly Fuisé Domaine Bourdon 2019

ou

Pouilly-Fumé « Clos Joanne d'Orion » Domaine Gitton 2018

*

St-Joseph Domaine Farjon 2019

ou

Crozes Hermitage Fées des Champs Domaine Curtat 2020

*

Eaux Minérales & Cafés

80 € TTC

nous vous proposons également de profiter de nos dernières sélections de domaines et terroir