

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Pressé de poireau et truite fumée

Vinaigrette au raifort

AOC Bandol Blanc, Domaine de la Roche Redonne « La Lyre » 2021



**Tourte dorée et jouflue de canard et foie gras
Sauce acidulée au raisin, compoté de chou rouge
*AOC Languedoc Rouge, Les Vignes Oubliées 2021***



« Chti-time »

AOC Alsace Gewurztraminer, Domaine Bott Geyl 2012



Mignardises

70 euros hors boissons

110 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*