

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des légumes de Julien

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



Pressé de faisan au chou, foie gras et saucisse fumée

AOC Bandol blanc, Domaine Roche Redonne « Cuvée de la Lyre » 2021



Filet de canette rôtie, sauce au Zan

Jeu de texture autour des carottes des sables

AOC Aloxé-Corton Rouge, Domaine Pierre Ravaut « Vieilles vignes » 2017



Pomme au four, riz au lait vanillé, pain perdu, caramel...

Souvenirs de goûters de mon enfance

***AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz
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*