

Un Menu spécial pour préparer l'arrivée du printemps !

C'est seulement du 7 au 29 Mars.

Servi midi et soir, sauf le dimanche.



Menu BistroDays à 41.00 €uros

Accords mets & vins, les deux verres pour 19,00€

Croustillant de scampi et matignon de légumes au gingembre

2022 Zite, Pecorino, Terra d'Aligi, Italie

OU

Escargots en Montgolfière, poêlée de champignons, crème d'ail

2023 Viré Clessé, domaine du Mont Epin, Bourgogne

OU

Cannelloni de courgette de fromage frais aux herbes, asperges vertes et poivron confit

Coulis de petits pois (*végétarien*)

2023 Viré Clessé, domaine du Mont Epin, Bourgogne

Jambonnette de pintade bardée au chou vert, croquettes de pommes de terre rutabaga

2018 Plume des Confidences, Saint Emilion (rouge)

OU

Pavé de skrei piqué au saumon fumé maison, crème de cébettes, purée de céleri

2020 Syrius, AOP Côte du Rhône Village, Claire Clavel (blanc)

OU

Gnocchi maison de patate douce et potiron rôti à la sauge (*végétarien*)

Rouge ou Blanc au choix

Tarte fine de poires au bleu d'Auvergne, glace miel noix (fromage)

OU

Chocolat en textures, kiwi, glace maison au Shiso

OU

Tatin aux pommes safranée et glace vanille

En supplément avec le fromage ou le dessert :

Le Verre de Muscat de Beaumes de Venise, moelleux 10.00

