

Suggestion d'Apéritif :

Coupe de Crémant de Bourgogne brut ROSE, Moillard Grivot	7,80 €
Coupe de Crémant de Bourgogne brut PRESTIGE, Moillard Grivot	9,00 €

Menu à 33.00 Euros

Accords Mets et Vins : Les 2 verres à 12€

Marbré de lapereau aux marrons et son mesclun, vinaigrette aux noisettes
2016 Beaujolais Villages blanc, « Les Suzons » Domaine de Thulon
OU

Encornet farci à la queue de bœuf, et son jus terre et mer
2018 Castillo de Aresan Verdejo, Espagne
OU

Soufflé de potiron aux cèpes (végétarien)
2016 Beaujolais Villages blanc, « Les Suzons » Domaine de Thulon

Jambonnette de pintade aux truffes, pommes de terre païlasson
2015 Faugères, les Prélasses, Chemin de ronde (vin bio)
OU

Filet de dorade Sébaste roulée aux légumes d'automne, beurre au pistou
2016 Mâcon Villages, Chardonnay « Belcombe », Domaine des légères
OU

Burger de légumes, pommes de terre pont neuf (végétarien)
Blanc ou rouge au choix

Beignet de munster et sa salade (fromage)
OU

Mirabelles flambées et boule de glace vanille
OU

L'illusion d'un cèpe glacé au caramel, biscuit pistache, meringue et chocolat

Comptez 6 € de supplément si vous souhaitez prendre fromage & dessert 😊