

Menu suggestion 45

Foie gras au coing
brioche maison

ou

Saint Jacques à la moelle
duo de patates douces (mousseline et rôties)

.

Filet de turbo, sabayon beurre noisette
tombé d'épinards au calamar

ou

Quasi de veau, sauce morilles
gratin de blettes au jambon truffé

.

L'ardoise de fromages
chaource, comté 18 mois minimum, Sainte Maure de Touraine et munster au cumin

et

Un dessert au choix

Vins au verre

Blancs

Pinot gris AOP BIO, Maurice Schoech	Alsace	4,50
Saint-Véran AOP, Grande réserve des Terres Secrètes	Bourgogne	5,50
Chablis AOP, Valentin Vignot	Bourgogne	5
Viognier IGP Pays d'Oc, Ch. de Pennautier, Vignobles Lorgeril	Languedoc	5
Coteaux du Layon AOP Moelleux, Saint Aubin	Loire	4,50

Rouges

Bordeaux AOP, Les Mercadières	Bordeaux	4
Lalande de Pomerol AOP, Croix de Pomerus	Bordeaux	5,50
Saumur Champigny AOP, Les Valengenets	Loire	4,50
Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu AOP, CJVT	Rhône	4
Vacqueyras AOP, Marquis de Fonseguille, Vignerons de Caractère	Rhône	4,50
Saint-Joseph AOP, Delas Frères, Les Challeys	Rhône	6,50

Rosé

IGP Méditerranée , Teras Antique, Mathieu Sabatier	Provence	3,90
---	----------	-------------