

# Menu suggestion 47

**Langoustines flambées au Noilly Prat**  
*purée de betterave, et pickles marinés*

ou

**Soupe foie gras et morilles**

.

**Risotto de Saint Jacques aux asperges vertes**  
*sauce au safran*

ou

**Filet de veau farci, en croûte**  
*purée 50/50*

.

**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

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

### Rouges

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

### Rosé

<b>IGP Méditerranée</b> , Teras Antique, Mathieu Sabatier	Provence	<b>3,90</b>
---	----------	-------------