

Menu suggestion 45

Foie gras poire pistache
dacquoise pistache cristalline de poire

ou

Queue de homard
émulsion curry vert

.

Darne de thon marinée au soja wasabi
gratin de légumes et panais rôtis

ou

Ris de veau croustillants
jus de viande au café, crumble sarrasin et mille feuilles de pommes de terre

.

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 Valengetes	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
---	----------	-------------