

Menu à 41.00 €uros

Accords Mets et Vins à 18.00€ les 2 verres

*Comptez 12€ de supplément si vous souhaitez prendre le fromage ET le dessert aussi.
Le 3e verre de vin est en suggestion supplémentaire.*

Amuse bouche du chef

Tartare de bar aux agrumes, salade de fenouil croquant à l'huile de noix

Sancerre blanc, la Gemièrre, Loire

OU

Tataki de bœuf, légumes thaï marinés à l'huile de sésame, soja et mangue fraîche

Pinot Nero, Casata Monfort, Trentino, Italie

OU

Bruschetta nordique, tartinade de légumes de saison, pickles et crème de chèvre *(végétarien)*

Sancerre blanc, la Gemièrre, Loire

Sorbet maison arrosé

Burger de rouget à l'italienne

pesto, tomate ancienne, mozzarella, oignons rouges et roquette, pommes pont neuf

Cassis blanc, Clos Val Bruyère, Provence

OU

Suprême de pintade aux pommes caramélisées, pomme fondante

Signature blanc J.S. PONS, domaine de la Perdrix, Languedoc

OU

Tempura de choux fleur, riz antillais aux fruits, sauce aigre douce *(végétarien)*

Chardonnay Salento, Poderi Angelini OU Pinot Nero, Casata Monfort, Trentino, Italie

Croustillant à la mousse de chèvre et figues séchées (fromage)

+ *Verre Muscat petit grain du sud, domaine de la Pigeade, Rhône* 8,70

OU

Le Cèpe en trompe l'œil (chocolat noir et praliné)

+ *Verre de Corto rouge, dom.de la Perdrix, Languedoc* 8,70

OU

La poire pochée à la tonka, chantilly au mascarpone, financier et petite gelée de Chardonnay

+ *Verre de Muscat de Beaumes de Venise, moelleux, Rhône* 10,00