

Menu Plaisir 86€

Avec la sélection du sommelier 128€

*Les Coquilles Saint Jacques en Carpaccio,
Risotto crémeux au parmesan, huile citronnée au graine de sésame
Anjou blanc 2016, Château Pierre Bise*

*Raviole de Langoustine au Foie Gras,
Bouillon de volaille, et herbes du jardin
Bergerac 2017, Château Tour des Gendres*

*Le Turbot poêlé,
Racines de persil torréfiées, tartare d'algues, jus de persil et coques
Macon-Charnay 2017, Domaine Jean Manciat*

*Le Ris de Veau Doré au Poêlon,
La pomme de terre Uto soufflée et en purée, gremolata, épinards au citron confit
Bordeaux 2011, Château Bellerm*

*Le Kiwi,
Sa fraîcheur au thé, et fromage blanc*

*La Tarte au Citron,
Meringue craquante à la laitue de mer
Muscat de Rivesaltes, Domaine Mas Crémat*

Menu servi à l'ensemble des convives