



Crépuscule & Gastronomie

Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table

“Terre & Mer”

Avant propos Gourmand

Apéritif Maison

Oeuf de poule cuit mollet,
Velouté froid de caviar d'aubergine,
Caponata et magret de canard

Côté Tariquet, 2016 - Domaine du Tariquet

Médailon de lotte au lard fumé et fenouil confit,
Jus de veau au poivre long de Java

Volaille fermière de l'Ain farcie aux gambas,
Bouillon d'un pot au feu de crustacés
Oignons confits, lentins de chêne et pleurotes

Appel de Sereines, François Villard 2015

Soupe de fraises, crème glacée au fromage blanc,
Combava et tuile aux sésames

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris