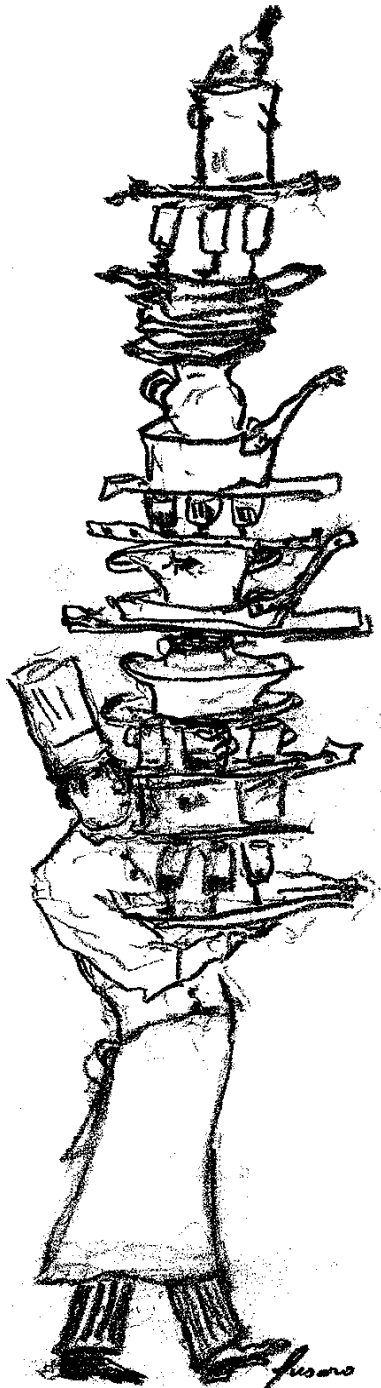


Crépuscule & Gastronomie

“Cuisine d’été et vins d’une rive à l’autre”

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



Amuse bouche

Apéritif Maison

Crème froide de courgettes et tapenade d’olives vertes, tourteau au basilic, bavarois au jus d’étrilles

Beaujolais Blanc, 2016 – Domaine du Vissoux

Filet rouget Barbet cuit sur la peau, tomates confites au gingembre, coulis de patate douce comme un aioli

Carré d’agneau mariné à la cardamome, jus au carvi noir, purée de petits pois et courgette farcie aux légumes du soleil

IGP des Collines Rhodanniennes “La Champine”, 2015 - J.M Gerin

Soupe glacée de 4 fruits rouges, crème glacée yaourt et tuile

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)