

**Crépuscule & Gastronomie**  
**“Saveurs d’Hiver”**

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



**Amuse-bouche**

*Poiré Authentique*

**Cannelloni de saumon fumé,  
bavarois au tourteau et céleri, crème froide d’étrilles, chantilly à  
l’encre de seiche.**

*2014 Riesling Beblenheim – Domaine Trapet*

**Saint-Jacques poêlées au beurre noisette,  
soupe paysanne au chou et jus de truffe,  
lard séché et salsifis frits.**

**Suprême farci d’une cuisse de volaille de Bresse  
aux trompettes des morts, velouté de cèpes aux  
épices douces, légumes racines au jus.**

*2015 IGP Collines Rhodanniennes “La Rosine” – Stéphane Ogier*

**Ile flottante aux fruits exotiques,  
coulis de kiwi, sorbet ananas - noix de coco**

**53.00€**

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)