



## Crépuscule & Gastronomie

Ce menu est servi le soir, et pour l'ensemble des convives de la table  
Accord Mets & Vins compris (3 verres 12 cl)

*Poiré Authentique – Eric Bordelet*

Salade d'artichauts, champignons et gambas  
façon grecque de légumes au vinaigre de citron

*2017 Beaujolais – Domaine des Nugues*

Saumon d'Ecosse cuit sur la peau, trompettes des morts,  
perles du Japon et crème de lentilles vertes du Puy

Filet de volaille farci aux escargots de Bourgogne et  
girolles, jus de volaille aux herbes

*2013 Givry 1er cru « les bois chevaux » - Domaine Thenard*

Œufs à la neige, coulis de passion  
salade d'ananas, mangue et kiwi

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Réservations au 04.72.41.12.34 (choix 1)