

# Menu du Moment

Soir et Dimanche Midi

Entrée Plat et Dessert 72 €

Avec 2 verres de vin dédiés 90 €

## Entrées

Crabe

Concombre, Gingembre, Verveine et Capucine  
IGP Toscana Villa Antinori 2019

ou

Truite

Radis, Caviar Baeri, Herbes Marines et Dashi  
AOC Riesling Trimbach 2018

ou

Ris de Veau

Poireaux, Noix et Jus de Veau Réduit  
AOC Santenay Clos de Malte Louis Jadot 2017

ou

Tomates

Avocat, Aubergine et Basilic  
AOC Bellet Rosé Le Clos Clos Saint-Vincent 2019

## Plats

Omble Chevalier

Cèpes, Girolles, Salicorne et Jus de Volaille au Beurre Noisette  
AOC Auxey-Duresses Rouge Alain Gras 2018

ou

Sole

Artichauts, Tournesol, Kumquats et Beurre Blanc au Sureau  
AOC Pessac-Léognan L'Abeille de Fieuzal 2018

ou

Canette Mieral

Crucifères, Pomme de Terre Roulée, Oignons et Lavande  
AOC Castillon Côtes de Bordeaux Le Versant Mitjaville 2018

ou

Filet de Boeuf

Betteraves, Crème Crue Fumée, Radicchio  
AOC Minervois La Livinière Pic St Martin  
Domaine de Cantausseil 2015

## Desserts

Fromages affinés

Sélection de la Maison Bordier

ou

Jardin d'Été

Mirabelle, Framboise et Vanille

ou

Figue

Amande et Coulis à l'Orange

ou

Chocolat Noir

Bergamote et Noisette