

Les Suggestions du Déjeuner

Le Midi du Mercredi 28 au vendredi 30 Octobre

Menu Entrée Plat et Dessert 42 €

Avec 2 Verres de Vin 50 €

Entrées

Maquereau

Crème fraîche, Oeufs de Hareng, Pomme de terre et Alliums
ou

Betterave

Feta fumée en Pickles, Perles de Betterave et Tuile de Tapioca

Plats

Bonite

Choux fleurs, Salsifis Confits et Sauce Vierge de Poivrons Verts
ou

Filet Mignon de Porc

Butternut, Laitue Braisée, Nougatine d'Ail et Jus à la Sauge

Desserts

Mandarine

Pain d'épices, Gavotte et Sorbet Mandarine
ou

Panais

Soufflé, Chocolat au Lait et Noisette

- IGP Côtes de Thongue Fausse Piste 2019
- VDF Viognier La Champine J.M Gérin 2019
- AOC Ventoux La Tuilière Domaine Piedblanc 2017

verre 9 cl

5 €



GAULT & MILLAU



Association Française des Maitres Restaurateurs