



Samedi 24 Juin 2023

DEPECHE MODE

Votre dîner

Un Plaisir GOURMET



La Planche à partager

Tartine d'un carpaccio de bœuf au pesto roquette
Finger brioché au tourteau parfumé au citron

Dégustation Salée Froide

Pâté en croûte de saumon au basilic, sauce agrumes

Le Clin d'œil du Chef

Notre tomate mozzarella burrata

La Dégustation chaude

Daurade au caviar d'aubergines,
rattes rôties, jus de viande et vinaigrette aux herbes fraîches

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Baguette croustille

Nos Douceurs

Duo de dessert tradition :
Crèmeux vanille au caramel d'Isigny et notre riz au lait framboise
La framboise façon Eton Mess

Le Corner à gourmandises

La caroline chocolat

Vin rouge : AOC Brouilly – Domaine Nesme – Domaine des Grandes vignes 2021

« L'un des plus réputés crus du Beaujolais ! Un 100% Gamay qui combine avec brio un caractère fruité frais et une jolie trame tannique souple et soyeuse. Un vrai et beau vin d'été ! »

Vin blanc : AOC Côtes du Rhône – Château de Marjolet 2022

« Tout au sud des Côtes du Rhône, non loin du Pont du Gard, cette cuvée pleine de fruits et de fraîcheur nous confirme que c'est l'été !
Un vin savoureux, généreux qui se déguste avec gourmandise »