

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Thon et miso blanc, graines de sarrasin
Pétale d'un carpaccio de bœuf et condiment de roquette

La Planche à Tapas

L'avocat crevette pamplemousse
Le foie gras de canard et canneberge

La Fraîcheur

Tartare d'une Saint-Jacques au citron et raisin de mer

Le Clin d'œil de notre chef

Pâté Pantin

La Dégustation chaude

Effiloché de canard, miron ton écrasée de pommes de terre, pleurotes au jus

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain de campagne flocons d'avoine

Nos Douceurs

Poire chocolat brownies
Eclair caramel
Bostock à l'eau de fleur d'oranger, chocolat agrume

Le Corner à gourmandises

Chocolat praliné amande

Vin Blanc : AOC Macon – Domaine Thevenet 2021

« Un Très beau Chardonnay du sud de la Grande Bourgogne exprimant avec intensité de très belles notes florales et de fruits à chair blanche.
Charme et rondeur sans manquer de fraîcheur, ce cru vinifié pas trois jeunes frères affiche une très belle typicité ! »

Vin rouge : AOC St Emilion Grand Cru – Cht Cruzeau 2013

« Un tout petit domaine familial de quelques hectares, un travail très soigné à la vigne comme au chai et surtout un temps de garde remarquable permettant d'offrir un vin arrivé à parfaite maturité !
Une pépite qui dévoile un bouquet complexe où les notes de fruits cuits se mêlent aux notes plus automnales de sous-bois, tabac blond, moka... »