

Le Menu



Les Pièces apéritives

Thon et miso blanc, graines de sarrasin
Pétale d'un carpaccio de bœuf et condiment de roquette
Betterave jaune, carotte, pois chiche et son condiment

L'Entrée

Raviole ouverte de foie gras de canard, champignons et son zéphyr

Le Plat

Blanquette de Saint Jacques à la réglisse et ses légumes du moment

Ou

Effiloché de canard, mironton écrasée de pomme de terre, pleurote au jus

Le Fromage à Partager

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

Le Dessert

Le chocolat en palet or

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... »