

LE MENU DEGUSTATION accord METS & VINS 95 €

Juste pour vous mettre en appétit

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit,
Chutney aux poires, pain aux figues et noisettes toastés*

Avec 1 verre de Château les Charmilles de Tour Blanche 2006 (10 cl)

*Filet de St Pierre poêlé, linguines aux légumes croquants,
son émulsion à la citronnelle et lait de coco*

Avec 1 verre du Domaine de la Tourraque blanc cuvée classique (15 cl)

*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, caponata d'aubergines au
basilic, épaule confite en nem croustillant et jus aux olives taggiasche*

Avec 1 verre du Domaine de la Tourraque rouge cuvée classique (15 cl)

Le pré dessert du pâtissier

Dôme craquant mousse chocolat et sa sauce chocolat

Ou

Baba au rhum sur sa brunoise de fruits exotiques, coulis pina colada

Ou

Soupe de fraises et sa crème glacée verveine

Ou

Soufflé glacé au Grand Marnier coulis de fruits rouge

Avec 1 coupe de champagne (10 cl)

Prix net

Paiement par carte CB, VISA et Mastercard uniquement, minimum 30 €

La maison n'accepte plus les chèques

Tout changement dans le menu fera l'objet d'une facturation à la carte