

# MENU DÉCOUVERTE

---

## La Mise en Bouche

---

Coquilles Saint Jacques blanches grillées, perles de blé en risotto,  
butternut, fricassée de chanterelles, jus brun au lard fumé.

---

Rouget-Barbet en filet, réduction de vin rouge,  
Garniture comme en bourgogne  
Oignons, carottes, poireaux,  
Epinards, petits croutons à l'ail.

---

Les Fromages de France Vache Chèvre et Brebis.

---

Le Grand dessert du Gourmet.

---

Petit pot Vanille et Chocolat Valrhona.

Le Menu : 75€

Accord verres de vins sur la découverte : 40€

(3 verres de vin 10 cl, 1 verre vin de dessert 8 cl)

Si vous le souhaitez

Nous avons toujours la possibilité

de vous changer un plat.

Dans notre démarche écologique et environnementale,  
Nos menus incluent l'eau micro-filtré, plate ou pétillante  
Prix nets, TVA incluse