

## Suggestion de Vins

### **Riesling**

Linden  
1900 Ehnen Wousselt  
36,00€

### **Pinot Gris**

SCHLINK Domaine Viticole « Méd. Argent »  
Arômes et Couleurs Machtum Ongkâf G.P.C.  
2016  
31,90€

La Dame Gaffelière  
St. Emilion Grand Cru  
2014  
54,80€

## Menu

L'Amuse-Bouche

\*\*\*\*

La Nage de Cèpes / Œuf Parfait / Croûtons  
Le Magret de Canard / Radicchio / Vinaigrette à l'Orange  
Le Carabinero à l'Ail / Cous-Cous / Pesto Vert  
Le Mille-Feuille au Hareng / Aneth / Citron Vert

\*\*\*\*

Les St Jacques / Poireaux Grillés / Ketchup de Betteraves  
Le Cordon Bleu de Veau / Sauce Champignons /  
Frites / Salade  
Le Mignon de Porc Ibérique / Salsifis Moelleux /  
Jus de Cuisson

Les Scampi en Pâte Filo / Flan aux Epinards / Riz

\*\*\*\*

Le Biscuit au Matcha / Framboises / Chantilly  
La Coupe aux Framboises Chaudes  
La Tartelette Yuzu Garnie  
Les Gaufrettes au Chocolat

**48€ p.p.**