

Suggestions :

Apéros :

Honey Rum Sour:

Eminente Amber Claro Ron 3 Years / Sirop Miel Maison / Jus de Citron Frais / Soda
12,50€

Simon Noël : 4,20€

Vins :

Gewürztraminer Vendanges Tardives 2018
Domaines Mathis Bastian Wellenstein Foulschette
Verre 10cl : 11,90€

Château Saint Georges
Saint Georges-Saint Emilion 2016
Bouteille 37,5cl : 35,50€

Côtes du Rhône « Une Goutte » 2022
(30% Grenache Noir / 30% Cinsault / 30% Syrah
10% Clairette, Marsanne, Viognier, Grenache Rose)
Louis Saladin & Filles
Bouteille : 43,50€
Verre : 9,00€

Entrées :

La Terrine de Gibier Maison sur Lit de Salade / Poire aux Airelles
15,50€

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Brioche / Gelée de Vin Épicée Maison
24,90€

Le Velouté de Chou-Fleur / Noisettes / Toast au Beurre
9,90€

Plat Végétarien :

Le Bourguignon de Saitan aux Champignons / Purée de Pommes de Terre
22,50€

Plats :

Le Ragoût de Biche / Pomme aux Airelles / Crème aux Marrons /
Poêlé de Racines & Pommes de Terre Grenailles
31,90€

Le Plie façon Meunière / Pommes de Terre Grenailles / Salade d'Accompagnement
29,50€

Desserts :

Le Cheesecake au Potimarron / Sauce Caramel au Beurre Salé
11,50€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,60€

Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,40€

Digestif :

Glenmorangie Extremely Rare 18 Years
4cl : 20,50€