

Menu Toque et Tire-bouchon

*Foie gras de Canard ,
Mini Poire pochée, Citron et Miel d'Acacia
Dégustation de : Condrieu Faury 2018*

** * **

*Gambas carabineros snackée,
Bouillon au Combawa
Dégustation de : Saint Peray Cuilleron « Biousse » 2019*

** * **

*Filet de Maigre,
Déclinaison de Betteraves, Yoghurt de Chèvre
Dégustation de : Saint Joseph blanc Clusel 2018*

** * **

*Canette des Dombes en filet
Carottes et Morilles aux senteurs de bière du Pilat
Dégustation de : Côte Rôtie Sémaska
Château de Montlys 2017*

** * **

*Orange chocolatée
Sablé citron, Mousseux et confit d'Orange, sauce chocolat
Dégustation de : Crémant de Riesling « Geiler »*

** * **

Mignardises

** * **

*Menu servi pour l'ensemble de la table : 99 €
Accompagné de la dégustation de vins : 7cl / cru*

*Supplément Assortiment de 3 trois Fromages
accompagné de son verre de Vin au choix dans notre sélection au verre 20 €*

Toute modification de menu entraînera un supplément

« Taxes et service compris »