

Menu Toque et Tire-bouchon

Tataki de Thon,

Guacamole blanc aux Amandes

Dégustation de : Saint Joseph Deboisseyt 2017

** * **

Langoustines

Réduction à glace de Crustacés, Légumes croquants

Dégustation de : Crozes Hermitage blanc

« Château Curson » E. Pochon 2014

** * **

Caviar de France Oscière

Blinis et Mouillettes

Dégustation de : Condrieu « Clos Poncins » Chirat 2017

** * **

Pomme de Rjs de Veau,

Glacé à la Mangue et Noisettes

Dégustation de : Côte Rôtie « Plomb »

Domaine Cédric Parpette 2016

** * **

Le Tropical

Crème brûlée Passion, Mangue macérée, Ganache Passion/Yuzu

Dégustation de : Cerdon Rosé « Lingot Martin » Cuvée Réserve

** * **

Mignardises

** * **

Menu servi pour l'ensemble de la table : 99 €

Accompagné de la dégustation de vins : 7cl / cru

Supplément Plateau de Fromages

Accompagné de son verre de Cornas « Brunel » La Gardine 2016 20 €

Toute modification de menu entraînera un supplément

« Taxes et service compris »