

Menu Toque et Tire-bouchon

Foie gras de Canard ,

Pêches, pois chiches et menthe en salade

Dégustation de : Condrieu Chirat « Les Chays » 2018

** * **

Croustillant d'Agneau du Bourbonnais,

Purée d'artichauts, jus Syrah

Dégustation de : Saint Peray Villard « Version » 2017

** * **

Lotte cuite à la cerise et au sel

Gnocchis et jus de petits pois

Dégustation de : Crozes Hermitage rouge

Esprit « Perle Noire » 2018

** * **

Filet et Cuisse de Pigeon ,

Caviar d'Aubergines, pétales d'Oignons, Emulsion tilleul

Dégustation de : Côte Rôtie Sémaska

Château de Montlys 2017

** * **

Transparence de Fignes

Opaline, Pâte sablée, Mousse et Compotée de Fignes

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 »