

MENU DES FÊTES

– 53 € –

Foie gras de canard, chutney poire-piment, pain viennois

AOC Jurançon « Les grains des copains » 2022

Ou

AOC Corbières Domaine des 2 Clés Biologique 2023

Noix de saint jacques snackées,
Topinambours, chou-fleur au beurre persillé, sabayon citronné

AOC Arbois « Les Messagelins » Domaine Frédérique Lornet 2021

Bûche clémentine, cardamome, spéculoos

AOC Banuyls « Reserva » Domaine La Tour Vieille

Nous vous proposons d'accompagner ce menu avec une sélection
de vins

Forfait 3 verres à 21€