

FETE DES MERES 2024

*Notre sélection
pour commencer agréablement votre repas*

Cocktail Fête des Mères	17 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - 2011 - Hugel	15 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine 2022	12 €
Bourgogne Blanc "Côte Chalonnaise" – Les Champs de Thémis	10 €

NOTRE SELECTION DE VINS

75 CL

Crémant de Savoie – Brut Alpin – Blard	50 €
Champagne Brut Veuve Clicquot	95 €
Pernand-Vergelesses « Les Combettes » - Domaine Rapet - 2021	75 €
Saint Joseph blanc « Silice » - D. Coursodon - 2022	55 €
Savoie Blanc – « Giant Step » - Ludovic Archer BIO – 2022	52 €
Aloxe-Corton 1er Cru « Les Paulands » - Château Corton – 2018	75 €
Côte-Rôtie « Château d'Ampuis » - Maison Guigal - 2019	150 €
Savoie Pinot Noir « Feston » - Ludovic Archer - 2022	55 €
Côtes-du-Roussillon Village « De Battre mon Cœur s'est arrêté » 2021	60 €

MENU A 99 €

Foie Gras de Canard au Miso,
Oignons Blancs & Compotée de Poire

Raviole de Homard Végétale,
Céleri & Jus à la Citronnelle

Le Veau et Le Poulpe de Galice,
Asperges Vertes, Pommes Bonnotte de Noirmoutier,
Chorizo Bellota & Encre de Seiche

Le Chocolat et la Noisette Torréfiée

Autour de la Framboise :
Diplomate à la Verveine du Jardin,
Biscuit Moelleux & Sorbet Yuzu