

## MENU À 45/60 accord met et vin

### Entrée:

- Oeuf parfait sur rosti de pomme de terre, émulsion au gruyère du bémont et sa chips de lard délicatesse.

(ou chips de pomme de terre pour les végétariens ).

Vin: Non filtré ( cave des lauriers )

### Plat:

- Ballotine de cuisse de poulet\*, riz parfumé, sauce forestière aux morilles.

option végété:

- pavé de légumes de saison, riz parfumé, sauce forestière aux morilles.

Vin: Chardonnay ( cave des lauriers )

### Dessert:

- moelleux cœur coulant aux chocolat et sa crème anglaise.

Digestif: Limoncello

Un menu fait maison à base de produits locaux et de saison.

Ce menu contient des œufs, de la fécule de maïs, du gluten et du lactose.

\*produit surgelé

