

MENU À 50/65 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 volaille, riz parfumé, sauce forestière aux morilles.

option végé:

- 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.

Autre allergie, ou régime particulier nous en faire par nous nous adapterons à vos besoins

