

MENU BISTRO 40 €/PERS.

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Salade de haricots verts, pêches blanches, amandes,
Tomates confites et vinaigrette pêche
Green beans salad, white peaches, almonds
Confit tomatoes and peach vinaigrette

OU/OR

Lotte confite aux agrumes et pistaches
Condiment poires / agrumes
Confit monkfish with citrus fruit and pistachio
Pears / citrus fruits condiment



Suprême de pintade fermière, aubergine snackée,
Crèmeux d'ail doux, tomates cerises confites
Jus tomate
Guinea fowl supreme, seared eggplant
Creamy garlic, tomatoes cherry confit
Tomato sauce

OU/OR

Poisson rôti, purée de pommes de terre olive
Condiments olives, Serrano et pignons de pins
Roasted fish, mashed potatoes with olives
Condiment sauce with olives, Serrano ham, pine nuts



Fromages affinés de la région (10 €/sup.)
Regional cheeses selection (10 € extra cost)



Baba exotique mangue - passion
Mango – passion fruit baba

OU/OR

Soufflé chocolat, glace poivre de Madagascar
Chocolate soufflé, Madagascar pepper ice cream

NOS FORMULES DE DÉGUSTATION

DOSES DE 6 CL

3 VINS

35 €

BOURGOGNE Les Sétilles 2018
BEAUNE Clos de Monsnières 2018
VOLNAY 1er Cru Santenots 2013

7 VINS

90 €

BOURGOGNE Les Sétilles 2018
SANTENAY Blanc 2020
MONTAGNY 1^{er} Cru Bonneveaux 2019
MEURSAULT Vireuils 2018
CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} Cru Abbaye de Morgeot 2018
SANTENAY Rouge 2018
VOLNAY 1^{er} Cru Santenots 2013