

SOIR

Apéritif: Gougères au comté ,
club sandwich jambon-beurre toasté
cromesquis de volaille / condiment savora
Accord mets et vins : (8cl)

IGP BLANC HAUTS DU MONTEILLET 2022

DOMAINE S.MONTEZ

LE TEMPS EST VENU BLANC 2023 DOMAINE
S.OGIER

ENTRÉES

La salade d'artichauts à l'huile d'olive / jus de citron / parmesan frais

L'oeuf parfait / façon Bénédicte / condiment oignon confit-tomate-gingembre

Accord Mets et vins: IGP ROUGE « LA SYRAH A PAPA » 2022 S.MONTEZ (8cl)

LE TEMPS EST VENU ROUGE 2022 S.OGIER (8cl)

PLATS

L'épaule d'agneau confite d'une nuit / lasagne aux champignons / jus de braisage

L'encornet cuit à basse T°/ grillé / risotto comme une paëlla / spicy mayo

Tartare de bœuf au couteau / câpres-croûtons frits / grenailles / sabayon « Hollandaise »

Accord mets et vins: SAINT-JOSEPH ROUGE « LA CUVÉE DU PAPY » 2019 S. MONTEZ
(8cl)

SAINT-JOSEPH ROUGE « LE PASSAGE » 2019 S.OGIER (8cl)

DESSERTS

La soupe de fraises / compotée de rhubarbe / mousse fromage blanc / huile de basilic

La truffade chocolat noir / terreau cacao / caramel / crème glacée à la vanille

Accord mets et vins:

AOP SAINT-PERAY BLANC « CLARENCON » 2022 S.MONTEZ (8cl)

VDP « LA ROSINE » ROUGE 2015 S.OGIER (8cl)

