



## - LE MENU DEGUSTATION 140€ -

*Servi à l'ensemble des convives (hors boissons)*

*Accord mets et vin 80 €/personne*

Marbré de Foie Gras de canard, gelée au vin rouge  
*2015 • Bourgogne, Viré Clessé, Quintaine, Domaine de la Bongran*

\*\*\*

Épeautre du pays de Sault cuisiné comme un risotto aux girolles

\*\*\*

Raviole de langoustine, bisque de crustacés  
*2018 • IGP Collines Rhodaniennes, Les Vignes d'à côté, Domaine Yves Cuilleron*

\*\*\*

Suprême de bar croustillant aux amandes, huile de curry et péquillos  
*2018 • Marsannay Vieilles Vignes, Domaine Dominique Laurent*

\*\*\*

Pigeon cuit en feuilleté, sauce salmis  
*2017 • Pic-Saint-Loup, Cuvée Simon, Domaine Clos Marie*

\*\*\*

Minestrone de fruits exotiques, sorbet passion-banane

\*\*\*

Croustillant chocolat et noisettes  
*2016 • Languedoc-Roussillon, Maury, Vendange, Domaine Pouderoux*