



En accordant mets et vins . . .

Dégustez les vins qui nous ont semblé les mieux appropriés
pour accompagner nos plats . . . et sans en abuser.



Les verres de vin accompagnant chaque plat
ont une contenance de 12,5 cl

Entrées

Méli mélo de tomates et mozarella tartine de foie gras et jambon cru
et un verre de Coteaux du Layon (Val de Loire blanc)

ou

Aumonière d'andouille de Vire au Pont l'Evêque
et un verre de Graves (Bordeaux rouge)



Suites

Filet de bar à la plancha, velouté crémeux au Jasnières
un verre de Jasnières (Sud Sarthe)

ou

Magret de canard fermier, aux framboises
et un verre de Puissegrin-St Emilion (Bordeaux rouge)



Fromages

Faisselle légère aux herbes fraîches et crème fermière

ou

Poelon de camembert chaud sur pain de campagne aux noix maison

Desserts

Terrine de pomme en gelée, crème de caramel au beurre salé et un verre de cidre

ou

Profiteroles orange et chocolat noir grande origine Los Ancoles et un verre de poiré

Pour apprécier ce menu, 36,00 € vins compris

Prix service compris