



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

9 huîtres normandes

et un verre de Granite de Clisson (Val de Loire blanc)

ou

Aumonière d'andouille de Vire au Pont l'Evêque

et un verre de Graves (Bordeaux rouge)



Sandre à la plancha, risotto aux cèpes

et un verre de Chablis (Bourgogne blanc)

ou

Enfilade de magret

au nougat de Montlhéry et corolle de blé noir de légumes oubliés

et un verre de Puissegrin-St Emilion (Bordeaux rouge)



Fromages

Faisselle légère aux herbes fraîches et crème fermière

ou

Pressé de livarot aux poires et noix

Desserts

Brioche retrouvée, poêlée au beurre et un verre de cidre ou

Marbré de poire et spéculos, sur soupçon de crème anglaise et un verre de poiré

Café gourmand

Pour apprécier ce menu, 36,00 € vins compris

Prix service compris