

Les Entrées

Du tourteau aux épices,
& crème d'avocats

Du foie gras poêlé,
Chutney & abricots rôtis

Tartare de thon & tomates anciennes,
mousseline d'artichauts

Gaspacho de tomates
& langoustines rôties

Les Plats

Une volaille de Bresse aux pommes de terre,
artichauts, citrons confits & romarin,
cuite comme un Baeckeoffe

Un filet de St Pierre poêlé,
fricassée de girolles

Des filets de rougets rôtis,
salade froide de tomates anciennes au basilic

Un carré d'agneau de lait & tian de légumes

Les desserts

Crumble au citron

Vacherin glacé, sorbet fruits rouges & glace vanille

Pêches pochées à la verveine

Tarte au chocolat, sorbet café

Les vins

Champagne "Drouant"

Blancs

Chablis J.P Grossot 2013, 100% Chardonnay

Domaine de Grangeneuve, V de Viognier 100% Viognier Vallée
du Rhône Méridionale, H. Bour

Rouges

Château Tour de Mons, Margaux 2011

Domaine de Grangeneuve, Vallée du Rhône
"Terre d'épices" 2012, Vieille vignes Grenache et Syrah