

LES SAVEURS DE L'ÉTÉ

DÉJEUNER 48 € - 3 TEMPS

ACCORD METS & VINS 28 €

ENTRÉES

Beignet croustillant de maïs & haricots

Crème végétale au citron vert, huile de ciboulette.

Allergènes : Œufs

Accord : Chardonnay - Afrique du Sud

ou

Tartare de daurade

Mangue verte, concombre, vinaigrette au bissap blanc.

Allergènes : Poisson

Accord : Chardonnay - Afrique du Sud

PLATS

Brochette de Suya

Allergènes : Arachide

Accord : Primitivo - Italie

Filets de dorade braisés - Cameroun

Allergènes : Poisson

Accord : Vacqueyras Blanc

Suprême de volaille façon Poulet DG - Cameroun

Allergènes : Céleri

Accord : Vacqueyras Blanc

DESSERT

Gaspacho de pastèque jaune

Sorbet hibiscus-framboise.

Accord : Champagne Charpentier

DÎNER 58 € - 4 TEMPS

ACCORD METS & VINS 28 €

ENTRÉES

Beignet croustillant de maïs & haricots

Allergènes : Œufs

Accord : Chardonnay - Afrique du Sud

ou

Tartare de daurade

Allergènes : Poisson

Accord : Chardonnay - Afrique du Sud

PLATS

Filets de dorade braisés - Cameroun

Allergènes : Poisson

Accord : Vacqueyras Blanc

Rumsteck Wagyu (120 g)

Allergènes : Sulfites

Accord : Primitivo - Italie

ou

Suprême de volaille façon Poulet DG

Allergènes : Céleri

Accord : Vacqueyras Blanc

DESSERT

Coque de chocolat blanc

Mousse coco, tartare d'ananas au gingembre, crumble de manioc.

Allergènes : Lait

Accord : Champagne Charpentier