

Mets Encore...

un certain soir d'été...

(à titre indicatif, varie chaque jour, à chaque table)

Mâcon Milly-Lamartine « Les Collonges » 2014
Louis Dorry

Côtes du Rhône 2013
Château des Tours

Mercurey 1^{er} Cru « Les Velées » 2015
Bautista

Chablis « Tête d'Or » 2015
Billaud Simon

Savigny les Beaune « Les Bourgeots »
Domaine Demougeot

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2014
Thomas Morey

Côte du Jura « Tradition » 2013
Berthet Bondet

Mâcon Village « Héritage » 2006
Domaine René Michel

Champagne « 11-12-13 »
Rupper Leroy

Ecrevisses du Lac de Grand Lieu
Dés de Céleri / Bouillon Pickles

.....

Pressé de Bœuf Charolais

Parmesan/Poivron Confit/Roquette Wasabi

.....

Fleur de Courgette Farcie

Volaille de Bresse/Homard

.....

Filets de Perche meunières

Fèves/Giroles/Coulis de capucines

.....

Lapin Rex du Poitou roulé aux herbes fraîches
Abricot / Mange-tout / Jus court

.....

Selle d'Agneau de la Ferme de Clavisy

Tartelette Petit Pois/Pétales d'oignons / Jus cardamome

.....

Comté 24 Mois

Siphon Poulette et Vin Jaune/Granny Smith/Noisettes

.....

Abricots Pochés

Sorbet Citron Romarin/Crumble/Riz Soufflé

.....

Crêpes « Crispy »

Chocolat Extra Bitter/Cacahuète/Caramel