

24 FÉVRIER À 19H30

Menu complet en accord avec les vins



Madeleine Ruedin Vins

L'ACCUEIL :

Mi-cuit de St-Jaques sauce ponzu
Chasselas Non Filtré 2024, élevé en amphore
Saumon mariné aneth et graines de moutarde
Kimchi de choux-chinois
Œil de Perdrix

LES ENTRÉES :

Tartare de veau et caviar « Kopitz Osciète »
L'Ôtre-blanc « Blanc de Noir »
Sandre grillé sur peau, beurre blanc
Piperade et coulis de poivron fumé
L'Ôtremment « Pinot Noir »
Basse côte de Limousin confite et jus corsé
Gamaret élevé en fût de chêne

LE PLAT :

Le bœuf Macker's grillé au Jospet
Garniture du moment
Pinot Noir Belles Rives

Café fumant et mignardises

« Rincette au Chasselas »

149.- menu, minéral et vin

