



MENU DE LA SEMAINE

Biffcarpaccio med tryffelmajonnäs, inlagd svamp och spritärtor

Carpaccio de bœuf avec mayonnaise aux truffes, champignons marinés et pois mange-tout

ou

Kantarelltoast med lingon och pecorinokräm

Toast aux girolles avec airelles et crème de pécorino

Stekt öringfilé med äpple och gurka, grönkål, vitvinssås och öringrom

Filet de truite frit avec pomme et concombre, chou frisé, sauce au vin blanc et œufs de truite

Cheesecake med havtornskompott

Cheesecake à la compote d'argousier

VINS DU MOIS

2021 DOMAINE DE L'ENCLOS, Chablis : Chardonnay. Bouche ample. Agrumes. Finale élégante.

2015 CHATEAU DE LASTOURS, Corbières : Merlot, Cabernet, Syrah. Vin généreux. Fruits rouge confits.

2016 MÂCON-PIERRECLOS, Bourgogne : Gamay. Notes sous-bois. Fruits rouges. Finale agréable



8€ 40€

7€ 35€

6€ 30€