



Dimanche 10 Novembre 2024

OL / SAINT-ETIENNE

BLANCS DOUX MOELLEUX

Jurançon A.O.P – " Symbiose " Domaine Bayard 2020

Verre 12 cl Btle 75cl

9.00 52.00

BLANCS

Saint-Joseph I.G.P –« Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022

8.90 53.50

Fantastique A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022

12.50 74.00

Saint Aubin - A.O.C Domaine Langoureau 2021

14.00 81.00

ROUGES

Crozes Hermitage A.O.C – Domaine Thalabert Maison Paul Jaboulet 2021

8.70 52.20

Hautes Côtes de Beaune A.O.C – Domaine Germain 2021

11.50

Fantastique A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022

12.50 74.00

Amuse-bouche

Mosaïque de Poireaux-Nori

Sauce dijonnaise, gel d'agrumes et œuf de saumon

Pithivier de Canard Rougié au Foie Gras,

Embeurrée de chou

Macaron vanille praliné noisette

Caramel beurre salé

Mignardises

Prix du Menu hors boisson 70€ T.T.C.