



« Côté Passion »

Menu Dégustation des mois de Mars & Avril

Dariole de Grenouille aux giroles sur son lit de patate douce,
sablé aux cèpes

« Bois Des Dames » Château Etang des Colombes (10cl)

Filet de Dorade, beurre blanc au Raifort, tatin de légume
d'automne

« Tradition Blanc » Château Etang des Colombes (10cl)

Magret d'Oie rôti à l'essence de Truffe, pomme fondante et
choux de Bruxelles confit au Foie Gras

« Bicentenaire » Château Etang des Colombes (10cl)

Fromages sec

« Tradition Rouge » Château Etang des Colombes (10cl)

Café Gourmand

..... **40€00**