

PRODUITS TRANSGOURMET
AU MENU



Champagne Diamant blanc de blanc (255661)



3 Foie gras de canard mi-cuit
IGP Sud-Ouest (204778)



Fleurs d'hibiscus (206849)



AOC Gewurztraminer grand cru (205783)



4 Pavé de cabillaud skrei (217160)



5 Chorizo doux du domaine Abotia (300921)



AOC Nuit Saint Georges Domaine Louis Fleurot
(211278)



6 Entremets Trompe l'œil Fraise (226891)



Champagne Demoiselle brut Tête de
cuvée Vranken (204705)

Menu tentation

À moins de 12€ *



Coupe de champagne Diamant blanc de blanc

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest et gelée d'hibiscus

Suggestion d'accompagnement : AOC Gewurztraminer grand cru

**Cocotte de cabillaud au chorizo, sauce champagne
et polenta de maïs grand roux crémeuse**

Suggestion d'association : AOC Nuit Saint Georges Domaine Louis Fleurot

Entremets trompe l'œil fraise

Suggestion d'association : Champagne Demoiselle brut Tête de cuvée Vranken

*Prix du menu hors boissons



Cocktail Pornstar Martini (215620)



• Noix de st jacques de Normandie (242308)



• Caviar osciètre (233341)



AOC Auxey Duresses blanc La Roche
Aigue (228355)



• Tournedos de filet de bœuf VBF (853010)



Tartufata (213768)



AOC St Julien Château Glana (208088)



• Entremets trompe l'œil mangue(226894)



Champagne Demoiselle rosé Vranken (254804)

Menu passion

À moins de 16€ *



Cocktail Pornstar Martini

Carpaccio de noix de st jacques de Normandie au caviar

Suggestion d'accompagnement : AOC Auxey Duresses blanc La Roche Aigue

**Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, sauce
tartufata et pommes de terre grenailles**

Suggestion d'accompagnement : AOC St Julien Château Glana

Entremets trompe l'œil mangue

Suggestion d'accompagnement : Champagne Demoiselle rosé Vranken