

MENU
ACCORDS METS & VINS
JEUDI 25 JANVIER 2024

85€ VINS COMPRIS

APÉRITIFS

Quelques apéritifs pour commencer,
AOC Côtes du Rhône, la Bastide Saint Dominique, blanc 2022

MISE EN BOUCHE

Topinambour, vieux parmesan et truffe noir Tuber Melanosporum
IGP Méditerranée la Bastide Saint Dominique, blanc 2022

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs asiatiques,
sauce soja, wasabi, sésame et Yuzu
AOP Châteauneuf du Pape, la Bastide Saint Dominique, blanc 2022

VIANDE

Pigeon des Costières en croûte farci au foie gras,
les cuisses en caillette de choux frisés,
poêlé de crosnes et réduction de jus de carcasses aux fruits rouges
*AOP Châteauneuf du Pape,
la bastide Saint Dominique secret de Pignan, rouge 2020*

FROMAGE

Duo entre le moelleux du Brie du Meaux et la rondeur fruitée du Beaufort
*AOP Rasteau, la Bastide Saint Dominique,
la cabane rouge, Rouge 2022*

DESSERT

Notre vision de la poire pochée au vin rouge et chocolat Valrhona
*AOP Châteauneuf du Pape, la bastide Saint Dominique, les hesperides, Rouge
2020*

Réservation 04 90 83 70 23