

MENU TRADITION 26.90 €

ENTREE...

SALADE DE CHEVRE,

Salade de chèvre chaud pané, noix, miel et jambon cru #
...Côtes de Provence rosé « Château Les Clarettes » AOP

ou

TARTARE DE THON

Tartare de thon sauce citron vert, gingembre et jeunes pousses #
...Bordeaux Entre deux Mers « Château Puy Marceau » AOP

PLAT...

MAGRET DE CANARD

Demi magret de canard, écrasé de PDT Vitelotte, carottes glacées, crème poivre #
...Saint Nicolas de Bourgueil rouge « Le Clos du Vigneau » AOP

ou

PAVÉ DE SAUMON

Pavé de saumon en croûte de sésame noir, fondue de poireaux et beurre d'agrumes #
...Bordeaux Entre deux Mers « Château Puy Marceau » AOP

DESSERT...

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

Fromages affinés Beillevaire, gelée de sureau du jardin et beurre demi sel
...Saint Nicolas de Bourgueil rouge « Le Clos du Vigneau » AOP

ou

CREME BRULEE

Crème brûlée au Carambar

PRIX NETS HORS VINS - TAXES & SERVICE COMPRIS.



RESTAURANT
LE QUAI GOUAMAND