



MENU DES TERROIRS DE FRANCE ACCORDS METS ET VINS

**4 savouries
+ 2 verres de vins**

Rémoulade de betterave, coriandre et noisettes caramélisées
+ 1 verre de vin

Civet de sanglier de NICO

Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

+ 1 verre de vin

Dessert au choix

**43 EUROS vins compris
(29 EUROS sans les vins)**

Tous nos plats sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité, le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres, au sein du Bristol sous la houlette d'Eric Fréchon

La liste des allergènes est disponible sur demande.