



## **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.*