

La Treille Muscate



ENTRÉES

Saumon Mariné aux Herbes Fraîches, Déclinaison de Bettraves

Nous vous conseillons un blanc souple, pourquoi pas un Mâcon pour accompagner ce met ?

Foie gras mi-cuit de La Treille, Crémeux de Dattes aux Epices (sup 4 euros)

Le côtes-de-Gascogne s'accorde parfaitement avec le foie gras

Les Légumes Cuits et Crus, Crémeux aux Herbes

Tataki de Boeuf Soja et Sésame, Roquette aux Eclats de noix

Un Crozes-Hermitage Rouge pour ce Boeuf mi cuit

Oeuf Bio basse température, Petits Pois, Émulsion de Lard Colonnata

Désolé, les œufs ne mettent pas en valeur les vins !

PLATS

Pluma de Cochon Ibérique à la Plancha, Pommes de terre tapées, Crème d'Ail Noir

Un Chateauneuf Du Pape Rouge conviendrait parfaitement

Omble Chevalier Rôti, Risotto de Quinoa et Petits Légumes, Emulsion d'Amandes

Pourquoi pas un verre de Mâcon pour accompagné ce met des lacs froids ?

Filet de Maigre, Légumes du Jardin, Emulsion de Langoustine

Un Crozes-Hermitage blanc accompagnerait parfaitement ce poisson de Méditerranée.

Filet de Bœuf Poêlé, Pesto Basilic, Pommes de Terre Délicatesses, Carottes au jus

Pourquoi pas un Volnay ?

Assiette de légumes à base des produits pris de la carte

DESSERTS

Petits fromages et bleu du Pays de Léoncel
Abricot Rôtis au Miel, Mousse de Fromage Blanc au Romarin, Sablés aux Amandes
Baba au Rhum Arrangé, Chantilly Vanillée
Royal Chocolat, Croustillant Praliné et Émulsion de gingembre
Fraises de Pays, Crémeux Pistache, Biscuit Dacquoise
Choix de Glaces ou Sorbets Maison

Pour les desserts, nous vous suggérons un vin moelleux de Gascogne, un petit Crémant de Bourgogne, une coupe de Champagne ou une Clairette de Die délicieusement sucrée

Tous nos plats sont faits Maison
Menu complet : 33€ (entrée/plat/dessert ou fromage)
Entrée : 9€ / Plat : 23€ / Dessert : 9€
Menu enfant (plat/glace) : 12€
*Supplément Foie gras : 4€
** Supplément fromages en plus du dessert : 5€

Le soir en semaine
Le midi et le soir les weekends et jours fériés



Une carte est à votre disposition