

La Treille Muscate



NOS ENTRÉES

Foie Gras Mi-cuit de la Treille, Crèmeux de dattes aux épices

A déguster par exemple avec un verre de Cotes de Gascogne

Bonbons de Langoustines, Avocat et Vinaigrette au kiwi

Nous vous recommandons un verre de Saint Véran ou chablis

Oeuf Bio Basse Température, Royal d'Asperges Vertes, Crème de Morilles

C'est comme vous voulez, difficile de conseiller un vin sur pour un oeuf ou des asperges

Filet de Maquereaux Confits, Pommes de Terre Fumées, Piquillos

Un verre de Saint Peray pourrait convenir

NOS PLATS

Dos de Cabillaud, Tatin de Fenouil, Emulsion Noix de coco curry

Le roi de la région pour ce poisson noble, pourquoi pas du Condrieu ?

Filet de Truite Façon Grenobloise , Légumes Printaniers

Pour une sauce grenobloise quoi de mieux qu'un chardonnay de Savoie ?

Filet de Boeuf Poêlé, Délicatesses et Laitues Romaines Roties

Tous nos vins rouges peuvent convenir, Chateauneuf du Pape, Côte Rotie, Croze Hermitage

Magret de Canard Roti au Kumquat et Céleri Parfumé au café

Un vin du Languedoc, Essayez un vin de la région "La Clape"

DESSERTS ET FROMAGES

Baba à la Chartreuse et Chantilly Vanillée

Mousse de Chèvre, Déclinaison de Betteraves

Royal Chocolat, Emulsion de Gingembre

Pavlova, Mousse Passion et Fruits frais

Tiramisu Fraises, Rhubarbes

Pour le dessert un crémant de Bourgogne, ou un verre de, clairette de Die ou un Muscat

Tous nos plats sont faits "maison"

Le Menu 33 euros (Entrée, Plat, Dessert)

Entrée 11 euros, Plat 23 euros, Dessert: 9 euros

Menu enfant (plat dessert) : 12 euros

Supplément Foie Gras 4 euros

Supplément Fromage 5 euros

Le Midi Formule Plat Dessert 25 euros

Nous vous proposons

Un verre de vin par plat (verre de 8 cl) : 16,5 euros



Une carte est disponible pour vous