



Les vignes rouges

RESTAURANT

Menu du Mois

Entrées

Bouillon glacé de petit gris sauvage des Pyrénées au galanga & herbes de provence, brunoise de légumes de saison - 22€

Aubergines cuites à l'étouffée dans les feuilles de figuier, cèpes rôtis & jus réduit en daube - 25€

Tartare de mangue, tomates vertes au saté, gambas rôties, vinaigrette passion - 15€

Plats

Filet de veau aux poivres de gorilles, fricassée d'épis de maïs et mirabelle - 45€

Marmite de lotte & moules du Mont Saint Michel, coco de Paimpol & girolles au safran - 35€

Magret de canard rôti, ketchup de pêche au vinaigre de Banyuls & estragon, poêlée de courgettes de couleurs - 25€

Fromage



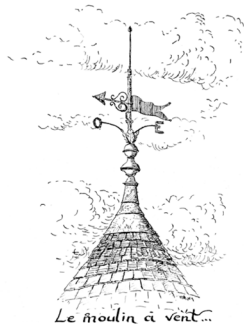
L'assiette de fromage sélection La Tomme d'Isa - 16 €

Desserts

Tarte fine aux figues de solliès flambées à l'armagnac, glace pistache - 18€

Pastilla au lait, fruits secs au sirop d'érable, granité au basilic du Moulin à Vent - 15€

Crumble de mirabelles à la vanille de tahiti, mousse au chocolat blanc "opalys"
sélection Valrhona - 15€



Découvrez nos menus à l'aveugle...

*Le chef sélectionne pour vous les meilleurs produits
et réalise des menus en fonction des arrivages et des
saisons...*

*Menu découverte en 5 temps. 69€
Menu dégustation en 7 temps. 89€*

*Accord mets & vins
2 vins au verre - 20€
3 vins au verre - 30€
4 vins au verre - 40€*
