

Restaurant Le Mitoyen

Menu dégustation

Amuse-bouche



Pétoncle à la vanille, purée de dattes et julienne de pommes

Vin de France Château Lestignac cuvée les Brumes



Demi-caille, risotto aux graines de citrouille et de tournesol, sauce au xérès

Chianti riserva 2013 Fattoria Bini



Escalope de foie gras de canard au fruit de la passion+17,00



Sorbet aux cerises pochées au vin rouge et aux épices



Plats au choix

Tartare de thon rouge, pois verts au citron et crème de fromage de chèvre

Sancerre 2015 Domaine Pascal Jolivet

ou

Carré d'agneau, jus aux herbes et purée au collier d'agneau

Filet de cerf de Boileau, purée de betteraves, sauce aux baies d'amélanchier

Filet de bœuf angus, sauce au vin rouge, écrasé de topinambours

Demi-pigeonneau rôti, concassé de blé, sauce à la pâte de truffes. . . .+8,00

Saint-Estèphe 2013 Château Pomys



Raclette de fromage du Québec sur pain aux noix et confiture de dattes au xérès

Porto blanc Cachucha reserve Offley



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation : 100.00, avec dégustation de vins : 138.00