

Restaurant Le Mitoyen

Menu dégustation

Espuma de maïs



Crevette d'Argentine et pétoncle des maritimes, sauce bouillabaisse et croûton au pesto
Alsace 2017 pinot gris Domaine Barmès-Bucher cuvée Rosenberg



Demi-caille rôtie, sauce romesco, cake au fromage féta et aux olives

Trevezie 2017 merlot Azienda De Stephani cuvée Redentore



Escalope de foie gras de canard, confiture de rhubarbe et pain brioché. . .+18.00



Sorbet du moment



Plats au choix

Poisson selon l'arrivage

Chablis premier cru Vaillons 2015 Domaine Louis Michel & fils

↪ OU ↩

Carré d'agneau rôti, jus aux herbes et purée de collier d'agneau

Médailillon de cerf, purée de carottes fumées, sauce aux baies

Filet mignon de boeuf, polenta blanche, sauce à la pâte de truffes

Stellenbosch 2017 Laibach wineyard cuvée Ladybird

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . .+ 18,00



Raclette de fromage du Québec sur pain aux épices

Rivesaltes Ambré 2007 Domaine Les Conques cuvée Casa del Perruquer



Dessert, café, thé ou infusion



Menu dégustation : 110.00, avec dégustation de vins : 153.00