

# Restaurant Le Mitoyen

## Amuse-bouche



Pétoncle poêlé, flanc de cochonnet, sauce miso, mangue et coriandre

*Alsace 2019 Gewurztraminer Domaine Saint-Rémy*



Demi-caille rôtie et confite, cake de feta, jus aux herbes

*Langhe 2020 nebbiolo Azienda Paitin cuvée Starda*



Escalope de foie gras de canard poêlée, confiture de fraises et rhubarbe, pain brioché. . . + 20.00

*Sauternes 2020 Château Laribotte. ....+25.00*



Sorbet dégustation



## Plats au choix

Cabillaud, risotto à la roquette, beurre noisette aux amandes et câpres

*Côteaux Bourguignons 2020 Domaine Gathelier Les Pontots-Dessus*

↪ ou ↩

Gigue de cerf, purée de carottes fumées, tapenade de cèpes aux noix, sauce aux baies d'amélanchiers

Filet mignon de bœuf, polenta blanche crémeuse, sauce à la truffe

Mignon de veau, purée de courge, sauce au xérès

Ris de veau, purée de pommes de terre aux lardons, champignons sauvages, sauce foie gras

*Saint-Estèphe 2019 Château La Haye Famille Cardon*

Tous les plats peuvent être accompagnés d'une escalope de foie gras de canard. . . + 20,00



Raclette de fromage du Québec sur pain aux noix

*Neusiedlersee 2020 Prädikatswein Trockenbeerenauslese Sonnenmulde*



Dessert, café, thé ou infusion



*Menu dégustation 125.00*

*Avec accord vins et mets 195.00*