

Weekend spécial "écrevisses" du 19 au 22 juillet 2018

Père et fils au fourneau

Terrine d'écrevisses, coulis de poivrons doux

Ecrevisses entières façon Dispa (décortiquées sur demande)
servies à volonté et avec du riz

Mousse de fraises, bergamote, chocolat blanc

Menu à 59€

Vins idéaux pour accompagner les écrevisses :

Château Penin Clairet, Bordeaux : 34€

Domaine de la Croix Belle, N7, Pézenas, Hérault : 36€

Jura blanc : 40€

Retour de Galice :

Louro do Bolo, blanc, Rafael Palacios, Godello : 40€

Vina Mein, blanc, treixadura et godello : 48€

Algueira, Mencia rouge, Ribeira sacra (servi frais) : 42€

Champagne Boutillez Guer, Villers Marmery : 60€

Vin au verre sur demande, carte des vins disponible



Jeudi 19 soir, vendredi 20 midi et soir, samedi 21 soir et dimanche 22 juillet midi