

Les conviviales

De préférence sur réservation
Minimum 2 personnes
Du 15 octobre au 15 mars

ENTRÉE AU CHOIX À PARTAGER

Camembert de Normandie (cuit au feu de bois)
Flammkuchen (Tarte flambée)
Terrine du moment

VINS CONSEILLÉS

CUVÉE OSE IRIS: € 25.00

Peu de tanins pour ce vin agréable et gourmand

LA ROUSETTE: € 28.00

Vin blanc sec, gras, aux arômes de miel et d'amande

LA MONDEUSE: € 29.00

Cépage noir au bouquet de violette, de framboise
et parfois de truffe

DIGESTIFS

RUMARKABLE ORANGE ÉDITION Gervin Distillery € 7.00

Rhum antillais aux orangés de Sicile

INTEMPORIA ELIXIR Gervin Distillery € 5.50

»
IL N'YA PAS DE MAL
À SE FAIRE DU BIEN »

FONDUE SAVOYARDE

BEAUFORT-COMTÉ - EMMENTAL-VIN BLANC

NATURE €30.00 **OU** **PARFUMÉE À LA TRUFFE** €32.00

LA RELIGIEUSE: KIRSCH OU CALVADOS POUR DÉGLACER LA FONDUE
+ €3.50 UN DÉLICE!



ACCOMPAGNEMENT

ASSIÈTE DE CHARCUTERIE
POMMES DE TERRE EN CHEMISE
SALADE COMPOSÉE

RACLETTE SAVOYARDE

ACCOMPAGNEMENT €35.00

ASSIÈTE DE CHARCUTERIE
POMMES DE TERRE EN CHEMISE
SALADE COMPOSÉE



LA POTENCE DE VIANDES

FLAMBÉES AU COGNAC SOUS VOS YEUX €35.00

Bœuf - agneau - canard **OU** Pur boeuf

Accompagnements: Potatoes à la Lyonnaise
- salade composée
- 3 sauces froides