****

**MENU ET VINS**

**22 février 2025**

**Vin d’accueil**

**Mousseux brut rosé 2021, Vignoble Isle de Bacchus, Île d’Orléans**

Méthode traditionnelle provenant de la filière artisanale du Québec

**Mise en bouche**

Beignet à la ricotta, miel et pistaches

Magret fumé, mayonnaise à l’ail noir et balsamique

Halloumi miel et sésame

**Dégustation de 3 vins rouges**

Crozes-Hermitage, E. Guigal 2020

Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Lazareth, Jérôme Quiot 2021

Châteauneuf-du-Pape, Les Hauts de Barville, Brotte, IP 2019

**Entrée**

Foie gras poêlé aux figues et noix sur pain brioché

Côtes-du-Rhône Village blanc Laudun 2022, Pierre Henri Morel

**Plat principal**

Agneau rôti aux herbes, purée de légumes racines, jus de viande, gratin dauphinois et légumes

**Côtes du Rhône Belleruche, M. Chapoutier 2022**

**Quatrième service salée et sucré**

Bombe Alaska au citron

**Café, thé ou infusion**