



L'APERITIF MAISON

Les sommeliers élaborent au fil des saisons un apéritif qui saura vous mettre en appétit.

MÂCON VILLAGES « FLEUR D'AZENAY » Domaine d'AZENAY 2016

Issu de la production du Domaine Georges Blanc, ce vin est vinifié uniquement en cuve inox, ce qui lui confère fraîcheur et minéralité.

Il saura mettre en avant le début de votre repas tout en sublimant chacun des plats grâce à son élégance et sa finesse.

MARSANNAY «LE FINAGE» Domaine René BOUVIER 2017

Ce vin rouge est issu d'un village sous estimé en Côte de Nuits.

Il nous offre une palette aromatique orientée vers les fruits rouges et noirs.

L'ensemble est gourmand, souligné par une texture en bouche délicate et soyeuse.

***Nos forfaits sont servis sur la base d'un verre de vin blanc et de vin rouge par personne.
Ils comprennent l'apéritif, les eaux minérales et les boissons chaudes.***

Le Sommelier est à votre disposition pour vous orienter vers une offre plus complète.

3 petites notes apéritives du moment



La **Truite** Aindinoise
de la Source du Moulin de l'Etre
au Safran de Bresse pimenté



Multicolore de **Homard** Bleu au Savagnin
Trilogie de Ravioles végétales à l'Ail noir
et Cannelloni Arlequin coraillé



L'emblématique **Poularde de Bresse** « Elisa Blanc »
avec les Crêpes Vonnassiennes
et le Foie blond cuisiné dans un Oignon goûteux



Un éventail de petites douceurs



« L'Idéal Vonnassien »

un fin Sablé de Gaudes de mon enfance
masqué d'un Chocolat intense
lacté à l'infusion de Vanille