

# MENU

## LANGOUSTINES CROUSTILLANTES

Sauce saté

2024 - IGP Collines Rhodaniennes, « Sixtus », Vignobles de Seyssuel, blanc



## AMUSE-BOUCHES

Croque-madame à la truffe, huître pochée et gelée de jambon,  
tartelette de crevettes grises et agastache

2024 - Saint-Joseph, « Ro-rée », Domaine Louis Chèze, blanc



## SAINT-JACQUES

En mille-feuille, courge acidulée, vierge d'amandes

2024 - Condrieu, « Brèze », Domaine Louis Chèze, blanc - en magnum



## HOMARD

Langues d'oiseaux safranées, céleri, extraction de homard

2017 - Condrieu, « Brèze », Domaine Louis Chèze, blanc - en magnum



## FILET DE BICHE

Oca du Pérou, canneberge confite, jus de cerf au porto

2017 - IGP Collines Rhodaniennes, « Saxeolum », Vignobles de Seyssuel, rouge



## TOURTE DE CANARD COLVERT

Foie gras, choux de Pontoise, jus corsé

2020 - Saint-Joseph, « Cuvée des Anges », Domaine Louis Chèze, rouge



## FROMAGES DE CHEZ VIRGINIE

2010 - Saint-Joseph, « Cuvée des Anges », Domaine Louis Chèze, rouge



## COING AUX ÉPICES

Biscuit gingembre-cannelle, crèmeux cédrat et orange, sorbet coing-genièvre

2023 - Vin de France, « La NG », Domaine Louis Chèze, blanc melleux