

Menu Percée du Vin Jaune

Samedi 4 Février midi et soir / Dimanche 5 Février soir

39€ TTC (Hors boissons)

ENTRÉE

Panna Cotta de chou-fleur au Vin Jaune et sablé au Comté

ou

Oeuf poché et crème de champignons au Savagnin

Côtes du Jura Savagnin Ouillé 2021, Domaine des Bélemnites 4.50€/12CL

PLAT

Filet de brochet, sabayon au Vin Jaune

et légumes du marché

ou

*Suprême de Volaille sauce au Vin Jaune et Morilles,
mousseline de pommes de terre au Vin Jaune (Sup. 3€)*

Arbois Vin Jaune « Mailloche » 2012,

Domaine A & M Tissot (S. Tissot) (AB) 15€ /8CL

ou L'Étoile Savagnin 2018, Domaine P. Vandelle 6.40€/12CL

DESSERT

Paris-Brest praliné au Vin Jaune et noisettes,

glace au Savagnin

ou

Café gourmand (Sup. 1€)

Côtes du Jura Vin de Paille, Domaine Baud 9.50€/6CL

ou Crémant du Jura Brut, Domaine D. Petit 5.00€/12CL

