



Dimanche 28 Avril 2024

OL / AS Monaco

BLANCS DOUX MOELLEUX

Jurançon A.O.P – " Symbiose " Domaine Bayard 2020

	<u>Verre 12 cl</u>	<u>Btle 75cl</u>
Jurançon A.O.P – " Symbiose " Domaine Bayard 2020	9.00	52.00

BLANCS

Bourgogne A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde 2019

9.00 54.00

Fantastique A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022

12.50 74.00

Condrieu A.O.P. – « Les Chays » Domaine Chirat 2022

14.50 83.50

ROUGES

Cabernet Franc Les 3 Pierres A.O.C – « Comte Rhodanien » Garde 2018

9.50 57.00

Hautes-Côtes-de-Nuits A.O.C – « Cuvée des Dames de Vergy » 2020

12.50 74.50

Mas de Bret I.G.P. – Alpilles 2021

16.00 95.00

ROSÉ

Symphonie A.O.P – Château Sainte Marguerite 2022

9.00 53.00

Amuse-bouche

Carpaccio de Poulpe au Citron Vert

Poivron, tomate, herbes, grenade

Longe de Veau Rôtie au Beurre Doux

Parmigiana d'aubergine, pomme de terre au jus

Macaron

Coulis de fruits rouges

Mignardise

Prix du Menu : 68.00 € T.T.C. / personne (hors boissons)

Carte des vins disponible sur demande