

Menu des Vendanges

38€00

Ballotín de foie gras de canard marbré au pinot noir Toullois
Gelée de mirabelle, tuile pain d'épices

ou

Déclinaison de homard en deux façons,
Civet aux morilles et la pince en tempura

Filet de bœuf poêlé à la ficelle,
vièrgé de légumes croquants au basilic et quinoa bio

ou

Souris d'agneau fondante en robe de Patta Nègra
petit jus corsé au porto

Plateau de fromages affinés

aubergedupressoir.com

Opéra gourmand version Pressoir,
Bergamote, clémentine et chocolat au lait

ou

Moelleux fondant au chocolat et cœur coulant au spéculoos,
Milk-shake bailey's