

Menu du Vigneron

26€00

Œuf bio crémeux basse température, nappe de boudin noir
Emulsion de Mona-Lisa et persil fritt.

Ou

Terrine de canard de barbarie marbré au foie gras,
vinaigrette de quetsches, pesto de mâches et brioche toasté

Grillade d'onglet de veau au piment d'Espelette,
galette campagnarde à la coppa et fraîcheur de chèvre

Ou

Filet de truite rose à la peau croustillante et crème de
champagne,
risotto de Crozet de Savoie au Sarazin

aubergedepressoir.com

Baba au rhum en bouchon maison,
Crème mousseline pistache et amarena

Ou

Coup de cœur framboise et litchi,
Macaron et chocolat blanc