

## MENU DECOUVERTE

Salade de Foie Gras de Canard : Côteaux de l'aubance Domaine de la Grange  
aux Belles 2009

**18,3 Net**

-----

Huitres et Salade + terrine de poisson : Domaine Millet Petit Chablis 2009

**12,6 Net**

-----

Dorades aux Agrumes : Côtes du Rhône Cairanne Blanc 2005 domaine  
Richaud

**20,1**

-----

Côtes d'agneau : Saint Chiniain «L'engoulvent» Y Pelletier 2007

**16,2 Net**

-----

Plateau de Fromages : Côtes du Ventoux Domaine de Frondrèche «Fayard»  
2009

**13,65**

-----

Minestrone de Fruits : Gewurztraminer Vendange Tardives 2007 P.Schueller

**35,25**

YOHANN CRUMIERE

Cuisinier – Pâtissier

4 Impasse de la Gaité - 75014 PARIS - Mobile : 06 45 49 39 06 - Tél/Fax : 09 53 28 88 93