

MENU GASTRONOMIQUE

Foie gras de canard chaud aux pêches : Pineau des charentes

Domaine Boutinet

23,25 Net

Saint Pierre : Givry 1er Cru Blanc « Clos de la Servoisine » 2008

Domaine Joblot

29,7 Net

Poulet de Bresse : Pommard Fanny Sabre 2006

45 Net

Plateau de Fromage : Vacqueyras «Roucas Toumba » E.Bouletin 2007

29,7 Net

YOHANN CRUMIERE

Cuisinier – Pâtissier

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