

SOIRÉE VIGNERONNE #6

Jeudi 05 Mars - 55€

VINS BIO DE CAHORS

COEURS DE CANARDS FLAMBÉS À LA VIEILLE PRUNE DE
SOUILLAC / PICKLES DE RADIS

Clos Siguier 2018 **BIO**

TRUITE MARINÉE À L'ESTRAGON / GEL DE CASSIS /
CRUMBLE AMANDE

Queue de Pressoir 2018 **BIO**

CUISSOT DE CERF / PIEDS DE MOUTON /
OIGNONS GRELOTS / PURÉE DE TOPINAMPOURS /
JUS MALBEC

Clos d'Audhuy 2016 **BIO**

ROQUEFORT / GEL D'ORANGE

La Sauvignonne 2018 **BIO**

MILLEFEUILLE / PISTACHE EN TEXTURE / POMMES
CARAMÉLISÉES

Les Polissons 2018 **BIO**

