

Offre Spéciale  
Instant  
**ÉTOILÉ**

**MENU**

**“ACCORDS METS & VINS”**

en 7 services

- du lundi au vendredi (déjeuner et dîner) et le samedi (dîner) -

**149€** au lieu de **165€**  
par personne

**Amuse-Bouche**

Velouté « Argenteuil », émulsion de sauce Lauris

\*\*\*

**Thon mariné**

à l'huile d'olive et poudre de lime noir d'Iran  
texture d'avocat

\*\*\*

**Sandre**

à la plancha, morilles au vin jaune  
blettes multicolores

\*\*\*

**Agneau français**

la selle rôtie, le collier confit en pastilla  
artichaut poivrade et pesto-basilic, pignons de pin

\*\*\*

**Comté fruité 18 mois**

confit de mûres au pain d'épices

\*\*\*

**Pré-dessert**

\*\*\*

**Chocolat**

comme une mousse à la fève de Tonka

Vins :

- Faune, Moulin de Gassac 2017, Vin de Pays d'Hérault
- Mâcon-Bussières Les Clos 2016, Joseph Drouhin
- Château Castera 2010, Médoc