

L'ARGENTIERE

Menu du 2 juin 2023

Toasts apéritifs variés

ANJOU BLANC « Fines bulles 2021 » méthode traditionnelle Dom du Matin-Calme

*

Fines tranches de saumon confit et Saint Jacques,
Roulé de feuilles de nori de poireau, Pickles de légumes

CROZES-HERMITAGE BLANC Dom Combier – Cuvée Laurent 2022

*

Pavé de thon à l'unilatéral, crémeux de maïs
Coulis de piquillos, vierge de légumes

TAVEL Château d'Aquéria 2022

*

Carré de cochon noir cuit en basse température
Asperges au jus de viande, croustillant de champignons

GIGONDAS Pierre Amadieu Cuvée Le pas de l'aigle 2018

*

Crème basilic fraises au poivre de Tellicherry,
Crumble citron, noisette et meringue

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE Dom des Bernardins 2022

*

Café