

MENU VINS PARADOXE

Servi Midis & Soirs, hors Dimanches & Jours Fériés

Entrée & Plat ou Plat & Dessert (hors vins)

30,00 €

Entrée, Plat et Dessert (hors vins)

34,00 €

Le Vol-au-Vent

coques et pétoncles, brunoise de légumes

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine T. Delalle, Le Moulin Doré, IGP Val de Loire

12cl 9,00 €

Le Kebab Miniature

poulet mariné aux épices, oignons confits et radis noirs,
sauce butternut façon sauce blanche

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France

12cl 8,00 €

Le Foie Gras ^{supplément de 7,00 €}

servi mi-cuit avec un chutney du moment, accompagné d'un pain au maïs.

Suggestion d'accord met/vin

2024 Domaine Ogereau, Enjouée, Vin de France

12cl 8,00 €

Le Saumon

pavé façon gravelax, cuit à l'unilatéral
petits légumes de saison, beurre blanc à l'aneth

Suggestion d'accord met/vin

2024 Dom. Camin Larredya, La Part Davant, AOC Jurançon Sec

12cl 10,00 €

Les Joutes de Porc

confites à la bière, servies avec une purée de potimarron

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine T. Delalle, PL1953G, IGP Val de Loire

12cl 10,00 €

Le Burger Vins Paradoxe ^{supplément de 10,00 €}

dans son pain artisanal, garni d'un haché de magret de canard,
d'oignons confits, de Saint-Nectaire, et d'une sauce au poivre
vert, servi avec des frites maison.

Suggestion d'accord met/vin

2023 Domaine Coursodon, Silice, AOC St-Joseph

12cl 14,00 €

Le Pain Perdu

accompagné d'une boule de glace au caramel.

Suggestion d'accord met/vin

Dom. Remy Massin, "Tradition" Blanc de Noirs, AOC Champagne

12cl 15,00 €

Le Biscuit

au chocolat, mousse de poires et yuzu, sauce chocolat

Suggestion d'accord met/vin

Domaine Roussé, AOC Ratafia de Champagne

12cl 15,00 €

Les Fromages ^{supplément de 7,00 €}

assiette d'une sélection de fromages de la Laiterie Gilbert.

Suggestion d'accord met/vin

Hydromel, Apis Terrae, Fabien Kaczmarek

12cl 8,00 €