

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 Joues 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 €**