

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 €

Les Profiteroles

crevettes roses et saumon fumé, servies avec une crème au pomelos rose.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC Saumur, **Les salles Martin, Domaine Antoine Sanzay**

12cl 11,00 €

La Tartelette de Légumes

légumes de saison et chantilly de fromage au lait de Bufflonne.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC Irouleguy, **Domaine Bordaxuria**

12cl 10,00 €

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 **Vin de France, Enjouée, Domaine Ogereau**

12cl 8,00 €

L'Encornet

accompagné d'une polenta aux épices et d'une sauce provençale.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC Saumur, **Les salles Martin, Domaine Antoine Sanzay**

12cl 11,00 €

La Volaille

suprême farci aux champignons, pâtes fraîches et sauce au basilic.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC St-Joseph, **Silice Blanc, Domaine Coursodon**

12cl 14,00 €

Le Burger Vins Paradoxe supplément de 10,00 €

haché de canard, oignons confits aux morilles, Saint-Nectaire, sauce au poivre vert, servi avec des frites maison.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC St-Joseph, **Silice Rouge, Domaine Coursodon**

12cl 14,00 €

Le Pain Perdu

accompagné d'une boule de glace au caramel.

Suggestion d'accord met/vin

AOC Champagne, **Cuvée L'Assemblage, Domaine Pertois Moriset**

12cl 15,00 €

La Tarte

tarte au citron meringuée.

Suggestion d'accord met/vin

2023 AOC Jurançon, **Les Grains des Copains, Dom. J.M. Grussaute**

12cl 9,00 €

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 €