

# VEILLÉE ŒNOLOGIQUE

07 JUILLET 2026

MENU - 50€

MENU AVEC ACCORD METS & VINS - 79 €

*MENU WITH WINE PAIRING - €79*

## ENTRÉE

CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE À LA RHUBARBE,  
CÉBETTE, HUILE VERTE

*SEA BREAM CEVICHE, RHUBARB LECHE DE TIGRE,  
SPRING ONION, HERB OIL*

## PLAT

FILET DE VEAU ROSÉ, POLENTA AUX OLIVES  
ET TOMATES CONFITES, JUS DE VIANDE AU THYM

*PINK VEAL FILLET, POLENTA WITH OLIVES  
AND CONFIT TOMATOES, THYME JUS*

## DESSERT

SALADE DE FRUITS ROUGES AU BALSAMIQUE,  
GLACE YAOURT-LITCHI, TUILE AUX SÉSAMES

*RED BERRY SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR,  
YOGURT AND LYCHEE ICE CREAM, SESAME TUILE*