Menu accord mets et vins 23 Avril 2018
l'Auberge Le Bouc Bleu & le Domaine Bott Geyl

Toasts d'apéritif

Crémant d'Alsace Extra-Brut Paul-Edouard

Terrine de foie gras de canard,
salade de pissenlits à l'huile de Combava, compotée poire-citron
Pinot gris Grand Cru Furstentum, 2010

Lotte de Bretagne rôtie, écrasé de céleri, jus de langoustine
Riesling Grand Cru Schlossberg, 2013

Carré de veau français, poêlée de choux bio aux graines,
jus au miso-moutarde

Pinot noir Galets Oligocène
« élevé en barrique de chêne », 2012

Pommes Jonagold rôties, fromage blanc à la cannelle,
glace au sarrasin et pâte de sésame noir
Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz, 2010

Café

Formule 85 € TTC
(vins, eau, café et service compris)