



MENU

 Veggie

 Avec fromage

 Sans gluten

“CHEESE & WINE WEEK”

Des plats mijotés avec amour, du 4 au 11 novembre 2024 seulement ! Et bien sûr, des mariages mets-vins qui vont vous faire chavirer ! Célébrons ensemble notre passion pour le vin et les délicieux fromages de notre bon terroir !

Gratiné de choucroute ● 18.00 Tempura de 3 fromages ● 10.00
 Au Munster, confit d'oignon Confit d'olive et pommes

Accord met-vin conseillé :

Sancerre Les Baronnes / Sancerre Domaine Dauny « Les Caillottes »
 dans nos hôtels Mercure / Novotel, Best Western Plus.

5 Brochette de bœuf Yakitori ● 19.00 Risotto de coquillettes ● 17.00
 Comté, Marinade Shoyu Crème de parmesan à la truffe d'été,
 Jambon truffé

Accord met-vin conseillé :

Bourgogne Viré-Clessé / Domaine Reully Denis Jamain « Les Fossiles »
 dans nos hôtels Mercure / Novotel, Best Western Plus.

French Chilaquiés ● 16.00 Cheese Naan ● 10.00
 Sauce Reblochon, Brie de Meaux, miel à la truffe noire
 Confit d'oignon au caramel beurre salée

Accord met-vin conseillé :

Châteauneuf du Pape l'Âme / St Nicolas de Bourgueuil Domaine P. Lorieux « Expression »
 dans nos hôtels Mercure / Novotel, Best Western Plus..

MENU GOURMETS EN HERBE 12.50€

1 plat + 1 dessert + 1 boisson, une formule spécialement conçue pour les - 12 ans.

Plats

Croque Monsieur ●
 Poulet & Emmental, Mesclun

Fish & Chips
 Frites maison, sauce tartare

Ravioles au Comté 
 Sauce aux tomates séchées

Desserts 

Marquise chocolat, nougat
 Avec praliné feuilletine

Riz au lait à la crème caramel
 Et fleur de sel de Camargue 

Mini crêpes à la confiture
 Chocolat/Speculoos, Clémentine, Framboise

Boissons

Sirop Monin 2cl
 Grenadine, Menthe, Fraise

Jus de fruits 25cl
 Orange, Pomme

Sodas 25cl
 Orangina, Fuze Tea, Fanta