

SCHÖRRE

Table de Racines et de Curiosité

Menu éphémère 45 euros

Mises en bouche
Sushi, persillé de bœuf - Tartelette œuf œuf

ENTREES

Betteraves sous toutes ses formes et Saint Jacques au feu de bois

suggestion : Domaine de l'Ecu, Marguerite, 2020 7,5 euros

ou

Ravioles de rosés et shiitake, ail confit, roquette

suggestion : Domaine Adrien Berlioz, Marcelle, 2020 9,5 euros

PLATS

Lieu jaune avec son jus d'arêtes, fenouil & toute la carotte

suggestion : Domaine Milan, Le Grand Blanc, 2016 10 euros

ou

Filet de canette cuit au feu de bois, choux et capucines

suggestion : Domaine Bart, Marsannay, 2020 8,5 euros

ou

La côte à l'os maturée 60 jours pour deux*

Frites maison – Salade – Sauce béarnaise & jus de viande
supplément de 45 euros par personne

FROMAGES

Assiette de fromages du moment
supplément de 9 euros

DESSERTS

Ile flottante non flottante, châtaignes & sureau

suggestion : Domaine Joubert, Fleurie Vieilles Vignes, 2020 6 euros

ou

Poires au feu de bois, topinambour et croustillant tournesol

suggestion : Château Tour des Gendres, Con-tine Périgourdine, 2021 6,5 euros

Douceurs
Guimauve au feu de bois – Financier noix – Truffe

*en quantités limitées