

# MENU AUTOMNE

en accord avec deux cuvées Perrier-Jouët

80 €

## AMUSE-BOUCHE

Tapioca soufflé, figues & poutargue

## ENTRÉE

Dos de saumon mariné

*Salsa de tomates jaunes,  
chips de nori & verveine*

*Perrier-Jouët Blanc de Blancs*

## PLAT

Magret de canard laqué

*courge & agrodolce de fleurs*

*Perrier-Jouët Blason Rosé*

## DESSERT

Gâteau aux agrumes caramélisés

*caramel beurre salé & blanc mangé au yaourt*

## MIGNARDISES

*Prix TTC*



## LES ALLERGENES

Tapioca soufflé, figues & poutargue  
*céréales contenant du gluten & poisson*

Dos de saumon mariné  
*poisson*

Magret de canard laqué, courge & agrodolce de fleurs  
*lait & fruits à coque (pignons de pin)*

Gâteau aux agrumes caramélisés  
*céréales contenant du gluten, oeuf, lait & fruits à coque*

## UNITE D'ALCOOL

L'unité d'alcool mesure la quantité d'alcool pur contenu dans un volume  
donné de boisson alcoolisée.

***1 unité d'alcool = 10g d'alcool pur = 1 verre d'alcool standard***

En France, la valeur repère de consommation d'alcool chez l'adulte,  
quel que soit le sexe, a été établie à 10 verres d'alcool standard par semaine,  
maximum, sans dépasser 2 verres standards par jour.