



62 rue Mercière
69002 LYON
Tél : 04 78 38 47 40

Menu « Mets et Vins » 33.00
de Juin 2012

Tartare de saumon au citron confit et aneth

Salmon tartar with lemon and dill

Bourgogne Aligoté Le Puits de Besson 2009 (8 cl)

(Arômes floraux et vivacité en bouche. Fraîcheur de la Marsanne alliée à la rondeur de la Roussane. Vinification partielle en barrique)



Saltimbocca de poulet au chèvre et sauge, jus au Noilly et gnocchis

Saltimbocca of chicken, Noilly juice and gnocchi

Grande Réserve Domaine Pujol AOC Minervois 2010 (8 cl)

(Syrah, Cinsault, Grenache, Carignan. Assemblage noble vieilli en fût donnant des arôme très épicés de pruneaux et fruits rouges)



Soupe de cerises au Crémant de bourgogne et aux épices douces

Soup of cherries and Crémant de Bourgogne with spices

Crémant de bourgogne Georges Duboeuf (8 cl)

(Un vin effervescent digne des plus grands, une belle appellation à caractère vif et tranché. Les arôme s'ouvrent sur les agrumes et les fleurs blanches. Un vin frais et élégant.)