



Dandurand.

S O U P E R D U V I G N E R O N

1 5 M A R S 2 0 2 4

MISE EN BOUCHE

*Petit chou à la rilette de canard et confiture d'oignon.
-Vermentino IGP Toscana 2022, Massivivo,
Frescobaldi-*

ENTRÉE

*Pieuvre grillée, sauce romesco lime et chili,
couscous au citron.
-Pinot Noir Maule Costa 2022 BIO, Andica, Miguel
Torres-*

PLAT PRINCIPAL

*Joue de bœuf, jus à la bière Owl's Head, pleurotes,
purée de pomme de terre douce.
-St-Émilion Grand Cru 2020 BIO, Distique 13, Ch.
Mangot (Famille Todeschini)-*

FROMAGE

*Assiette de fromages d'ici:
L'Hermite, Alfred le Fermier, Pied de Vent
Beurre de pomme et noix.
-Chardonnay Mendoza 2021, Gran Medalla, Bodega
Trapiche-*

DESSERT

*Tartelette à la fraise et rhubarbe confites, mousseline
de guimauve, éclat de caramel.
-Banyuls Rimage 2021, Bila-Haut (Michel Chapoutier)-*

