

# L'apéritif :

## Nos « Mâchons » accompagnés de pain frais et les conseils de Danièle Mengin pour les harmoniser avec votre vin

Le prix des vins proposés est celui d'un verre de 10 cl, mais ils sont également disponibles en carafe ou en bouteille

**Mâchon = petit intermède gourmand qui accompagne avec bonheur l'apéritif ou une tasse de café, de thé ou un verre de vin à toute heure.**

**Les Champagnes ont la particularité de se marier très facilement  
avec un maximum de plats.**

**Pour nos hôtes qui souhaitent découvrir une harmonie plus pointue,  
nous vous proposons quelques accords avec chaque plat.**

### **La crème de fourme d'Ambert et de roquefort 2,60 €**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Beaujolais Villages Blanc Les Perrières 2009 Domaine Martin (3,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Bourgueil Cuvée Prestige 2005 Domaine des Chesnaies Liger d'Or (3,80 € le verre de 10cl)*

### **Les rillettes de saumon frais et fumé 2,60 €**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Santenay "Le Chainey" 2006 Domaine Monnot (4,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

### **Les rillettes de volaille 2,60 €**

*AOC Beaujolais Villages 2009 Domaine Martin (2,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Haut Médoc Château Lanessan 2003 Delbos Bouteiller (4,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Bourgueil Cuvée Prestige 2005 Domaine des Chesnaies Liger d'Or (3,80 € le verre de 10cl)*

### **Les rillettes de cabillaud à la rouille 2,60 €**

*AOC Alsace Klevener de Heiligenstein Schwendehiesel 2009 J. et H. Heywang (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

### **Les rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 2,60 €**

*AOC Alsace Klevener de Heiligenstein Schwendehiesel 2009 J. et H. Heywang (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Pommard 1999 Domaine Perrin (8,30 € le verre de 10cl)*

### **La tapenade 2,60 €**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,60 € le verre de 10cl)*

### **La palette de mâchons (dégustation des 6 variétés ci-dessus) 7,30 €**

**Nous vous la recommandons pour un apéritif ludique pour 2 à 4 personnes**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Santenay "Le Chainey" 2006 Domaine Monnot (4,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Bourgueil Cuvée Prestige 2005 Domaine des Chesnaies Liger d'Or (3,80 € le verre de 10cl)*

# Les Salades et Entrées accompagnées de leurs petites tartines :

## **Salade de rognons de lapin et magret fumé, tartinettes de foie gras 9,80 €**

*AOC Alsace Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr 2008 Rolly Gassmann (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2007 (2,30 € le verre de 10cl)*

*AOC Haut Médoc Château Lanessan 2003 Delbos Bouteiller (4,80 € le verre de 10cl)*

## **Salade de poularde au curry et pommes Granny, tartinettes de rillettes de volaille 9,20 €**

*AOC Alsace Klevener de Heiligenstein Schwendehiesel 2009 J. et H. Heywang (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Saint Véran 2010 Domaine Martin (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2007 (2,30 € le verre de 10cl)*

## **Salade de carpaccio de saumon, tartinettes de blinis à la crème d'aneth 9,20 €**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Beaujolais Villages Blanc Les Perrières 2009 Domaine Martin (3,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Beaujolais Villages 2009 Domaine Martin (2,40 € le verre de 10cl)*

# Les Tartines Chaudes Incontournables :

## **Tartine de foie gras de canard poêlé, comptée d'oignons rouges et chutney d'abricots 12,20 €**

*AOC Alsace Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr 2008 Rolly Gassmann (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2010 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Bourgueil Cuvée Prestige 2005 Domaine des Chesnaies Liger d'Or (3,80 € le verre de 10cl)*

## **Tartine de noix de saint jacques à la comptée de poireaux et beurre vanillé 12,20 €**

*AOC Beaujolais Villages Blanc Les Perrières 2009 Domaine Martin (3,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2007 Clos Cibonne (4,20 € le verre de 10cl)*

## **Tartine de râpés de pommes de terre et aiguillettes de canard au miel et aux épices 12,00 €**

*AOC Santenay "Le Chainey" 2006 Domaine Monnot (4,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Cabernet d'Anjou Moelleux 2010 Tendre Rosé Domaine Grosset (2,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2007 (2,30 € le verre de 10cl)*

## **Tartine de Géromé chaud à la chaude Meurotte et cumin 7,20 € (chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud)**

*AOC Alsace Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr 2008 Rolly Gassmann (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2007 (2,30 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl d'eau de vie de Marc de Gewurztraminer Mette à 3,70 €*

## **Tartine façon tatin de tomates au fromage de chèvre frais et pistou 9,30 €**

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2007 Clos Cibonne (4,20 € le verre de 10cl)*

*AOC Alsace Muscat 2008 J. et H. Heywang (2,90 € le verre de 10cl)*

# Les Tartines du Moment :

**Tartine de filets de bar à la tapenade, jus de tomates au pistou, ratatouille au thym 12,20 €**

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Saint Véran 2010 Domaine Martin (3,60 € le verre de 10cl)*

**Tartine feuillantine de ris de veau aux morilles, riz pilaw 12,50 €**

*AOC Santenay "Le Chainey" 2006 Domaine Monnot (4,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Spéciale des Vieilles Souches 2007 Clos Cibonne (4,20 € le verre de 10cl)*

**Tartine de clafoutis de légumes croquants, médaillon de lotte au coulis d'écrevisses 12,60 €**

*AOC Santenay "Le Chainey" 2006 Domaine Monnot (4,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Rosé 2009 Clos Cibonne A. Roux (3,40 € le verre de 10cl)*

**Tartine de saumon en croute de parmesan et riz croustillant ~~12,60€~~ 11,10 €**

*AOC Beaujolais Villages Blanc Les Perrières 2009 Domaine Martin (3,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Alsace Klevener de Heiligenstein Schwendehiesel 2009 J. et H. Heywang (4,00 € le verre de 10cl)*

# Les Tartines Sucrées :

**Tartine de streusel aux pommes, crème glacée à la cannelle ~~6,20€~~ 5,40 €**

*AOC Alsace Muscat 2008 J. et H. Heywang (2,90 € le verre de 10cl)*

*AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1986 (3,90 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de spiritueux de cannelle Mette à 3,70 €*

**Tartine de pain d'épices perdu à la banane et chocolat chaud 6,20 €**

*AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1986 (3,90 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de liqueur de pain d'épices Mette à 2,70 €*

*Le verre de 2cl de spiritueux de banane Mette à 3,70 €*

**Tartine sablée et crème brûlée au citron, croustillant aux myrtilles 6,20 €**

*AOC Alsace Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr 2008 Rolly Gassmann (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1986 (3,90 € le verre de 10cl)*

**Tartine de chocolat noir Valrhona et gelée d'agrumes au Grand Marnier 6,20 €**

*AOC Alsace Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr 2008 Rolly Gassmann (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Coteaux du Layon Rochefort Grosset Château 1986 (3,90 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de spiritueux de cacao Mette à 3,70 €*

**Tartine de biscuit et nougat glacé, coulis de fruits rouges 6,20 €**

*AOC Alsace Muscat 2008 J. et H. Heywang (2,90 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,80 € le verre de 10cl)*