

Restaurant La Grange d'Avioth

10b rue de l'Abbé Delhotel 55600 AVIOTH

Tel : 0033 (0)3 29 83 37 97

www.lagrangedavioth.com

Menus servis du 3 au 28 avril

Entrées

Francesinha au porc de Villécloye, Charmoy de Mars et fromage d'Orval

*Côtes du Roussillon blanc **BIO**, Domaine Boudau, le verre 7 €, la bouteille 35 €*

Salade d'asperges grillées, bergamote, ail des ours et pickles de moutarde de Fresnois

*IGP Pont du Guard **BIO**, Château Mourgues du Grès, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €*

Plats

Omble Chevalier d'Islande confit au lait d'amande

*Côtes du Rhône **BIO**, Mas de Sainte Croix, le verre 6,60 €, la bouteille 33 €*

Noix de veau rôtie en cocotte à l'origan (viande origine Pays-Bas)

Coteaux du Giennois, Domaine de L'Epineau, le verre 7,80 €, la bouteille 39 €

**Pièce de bœuf, frites maison et salade
(viande origine Luxembourg)**

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Fromages, Desserts

A commander en début de repas

Assiette de fromages

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Tarte à la vanille bourbon

Moelleux du Sud-ouest, Clos Uroulat, le verre 3,50 €, la bouteille 24 €

Panna cotta au lait de ferme d'Avioth, vergeoise, glace au croissant

Maury blanc, Mas Mudigliza, le verre 6,50 €, la bouteille 46 €

Menu 30 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 36 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 42 € : entrée + plat + fromages + dessert

Option végétarienne, allergies et régimes : nous prévenir au moment de la réservation

Accord mets et vins de notre caviste Eaux Vins Mille Saveurs
23 Grande rue à Epiez sur Chiers tel : +33 (0)3 82 23 98 82

Prix nets, service compris