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 27 juillet au 15 août

Les soirs du lundi au vendredi et le 15 août

Entrées

Poulet de Fresnois et mirabelles façon Général TAO

*Côtes du Roussillon blanc **BIO**, Domaine Boudau, le verre 7,60 €, la bouteille 38 €*

Crème brulée au parmesan, tomates rôties à l'anis

*Ventoux blanc **BIO**, Château Pesquié, le verre 5,80 €, la bouteille 29 €*

*****

Plats

Loup de mer poché "Bloody Mary"

Côtes du Roussillon, Domaine de la Préceptorie, le verre 8,40 €, la bouteille 42 €

Foie de veau snacké à la vietnamienne

*Vin de Loire **BIO**, Domaine Ogereau, le verre 6,60 €, la bouteille 33 €*

Pièce de bœuf (origine Irlande), frites maison et salade

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

Tartare de bœuf (origine Irlande), taillé au couteau, frites maison et salade

Morgon, Domaine Piron, le verre 7,60 €, la bouteille 38 €

*****

Fromages, Desserts

A commander en début de repas

Assiette de fromages locaux

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

Myrtilles, crème cheesecake et croutons de madeleine

*Rivesaltes Grenat sur Grains **BIO**, Domaine Boudau, le verre 5,70 €, la bouteille 40 €*

Dame blanche au chocolat Deremiens

Coupe Aviothoise : glace au lait d'Avioth, caramel, noisettes

Coupe Colonel (sorbet citron maison arrosé à la vodka)

Menu 35 € : entrée + plat ou
Plat + fromages ou dessert
Menu 42 € : entrée + plat + fromages ou dessert
Menu 49 € : 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