

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 7 février au 3 mars

Entrées

Boudin antillais maison, samossa à la patate douce

IGP Principauté d'Orange, Clos Saint-Antonin, le verre 8 €, la bouteille 40 €

Shish-taouk aux pleurotes de Meuse

IGP Côtes Catalanes, Domaine Mudigliza, le verre 6 €, la bouteille 30 €

Plats

Skrei de Norvège confit en croûte de maïs

Côtes-du-Rhône, Domaine de la Janasse, le verre 7,20 €, la bouteille 36 €

Poulet de Fresnois façon "Mole Poblano"

*Ventoux **BIO**, Domaine Pesquié, le verre 5,60 €, la bouteille 28 €*

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 €

Glace Plombières au kirsch de Fougerolles, madeleines

*Muscat de Rivesaltes **BIO**, Domaine Boudau, le verre 4,40 €, la bouteille 31 €*

Baeckeffe de fruits d'hiver au vin d'épines, glace masepain

IGP Côtes du Tarn, Domaine d'Escausses, le verre 3,50 €, la bouteille 25 €

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