

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 février au 31 mars

Entrées

Crème brûlée au chou-fleur et rillettes de crabe

Sauvignon, Loire, Domaine de Bablut, le verre 5 €, la bouteille 24 €

Terrine de queue de bœuf au vinaigre de foin

IGP Méditerranée blanc, Domaine Bonnaud, le verre 5,50 €, la bouteille 28 €

Plats

Omble chevalier poché au lait d'amande

Coteaux de l'Ardèche, Château de la Selve, le verre 6 €, la bouteille 30 €

Pintade jaune laquée au sirop de Liège

Côtes-du-Roussillon-Villages, Domaine Parcé, le verre 4,50 €, la bouteille 23 €

Pièce du boucher de Gérouville, frites maison et salade

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5 €, la bouteille 25 €

Fromages, desserts

[A commander en début de repas](#)

Assiette de fromages

Bordeaux, Château Camarsac, le verre 5 €, la bouteille 25 €

Ile flottante aux pralines roses

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, le verre 3,50 €, la bouteille 29 €

Brioche caramélisée à la Charmoy de Mars, glace Picon

Muscat de Rivesaltes, Domaine Boudau, le verre 3,50 €, la bouteille 29 €

Menu 26 € : entrée + plat ou

plat + fromages ou dessert

Menu 32 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 37 € : entrée + plat + fromages + dessert

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