

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 2 au 27 mars

Entrées

Croustillant de lapereau à la provençale

Moselle blanc, Domaine Vicus, le verre 7,60 €, la bouteille 38 €

Flamiche au maroilles et poireaux

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

Plats

Saumon d'Ecosse à la bergamote

Coteaux d'Aix en Provence, Château Paradis, le verre 6,20 €, la bouteille 31 €

Poulet de Fresnois à la crème et morilles

*Côtes du Jura (blanc oxydatif) **BIO**, Domaine des Ronces, le verre 9 €, la bouteille 45 €*

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Rochebin, le verre 6,60 €, la bouteille 33 €

Pièce de bœuf Aubrac de Louppy, frites maison et salade

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

Tartare de bœuf Aubrac de Louppy, 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 €

Brioche perdue aux pralines roses

Sud-ouest, Domaine Laplace, le verre 4 €, la bouteille 28 €

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