

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 20 septembre au 8 octobre

Entrées

Gougère aux champignons des bois, vin jaune et persillade

Mâcon-Villages, Domaine de Buxy, le verre 5 €, la bouteille 25 €

Gravlax d'omble chevalier à l'amérindienne, bannique aux canneberges

*Bergerac **BIO**, Domaine Albert de Conti, le verre 5,60 €, la bouteille 28 €*

Plats

Loup de mer poché aux feuilles de figuier, betterave et cassis

*Côtes-du-Rhône-Villages Roaix **BIO**, Domaine Pique-Basse, le verre 7,80 €, la bouteille 39 €*

Chou farci au porc effiloché de Villécloye

Côtes-du-Roussillon-Villages Lesquerde, Domaine Semper, le verre 5,20 €, la bouteille 26 €

Pièce de bœuf, frites maison et salade

(Angus origine Irlande)

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 €

Kasutera au miel de Meuse, pollen et hydromel

Hydromel de M. Leplat, le verre 6,40 €, la bouteille 32 €

Clafoutis aux raisins roses, sorbet maitrank

IGP Vaucluse rosé, Domaine Fontaine du Clos, le verre 4 €, la bouteille 20 €

Menu 29 € : entrée + plat ou

Plat + fromages ou dessert

Menu 35 € : entrée + plat + fromages ou dessert

Menu 40 € : 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