



Paris Cheese and Wine Week 2022

Du Samedi 12 au Samedi 20 Novembre

MENU SAVOIE 49€

PLAT

Poitrine de volaille fermière rôtie,
Salsifis et cerfeuil tubéreux, raclette fumée, jus court.

Servie avec un verre de vin :

Blanc Clos Saint André 2020 - Domaine Philippe & Sylvain RAVIER
ou
Rouge Persan 2020 - Domaine André & Michel QUENARD

DESSERT

Assiette de fromages de Savoie, maison Griffon
Tomme de Savoie fermière, Moelleux du Revard, Emmental de Savoie, Beaufort chalet d'Alpage.

Servie avec un verre de vin :

Blanc Roussette de Savoie - Monterminod 2020 - Domaine Jean PERRIER & FILS
ou
Rouge Persan 2020 - Domaine André & Michel QUENARD



Paris Cheese and Wine Week 2022

Du Samedi 12 au Samedi 20 Novembre

PLAT

36€

Poitrine de volaille fermière rôtie,
Salsifis et cerfeuil tubéreux, raclette fumée, jus court.

Servi avec un verre de vin :

Blanc Clos Saint André 2020 - Domaine Philippe & Sylvain RAVIER
ou
Rouge Persan 2020 - Domaine André & Michel QUENARD

DESSERT

18€

Assiette de fromages de Savoie, maison Griffon
Tomme de Savoie fermière, Moelleux du Revard, Emmental de Savoie, Beaufort chalet d'Alpage.

Servi avec un verre de vin :

Blanc Roussette de Savoie – Monterminod 2020 - Domaine Jean PERRIER & FILS
ou
Rouge Persan 2020 - Domaine André & Michel QUENARD