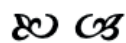




Restaurant À l'Aigle d'Or

Menu Week-End

Amuse-bouche

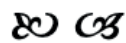


Œuf poché à la courge
lardons et émulsion à l'ail

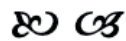
2020, Riesling Fruehmess – Domaine Sohler



Sorbet Schweppes



Gigot de chevreuil, pomme fruit aux airelles
purée de céleri et spaetzle maison
2015, Haut-Médoc « Caractères » - André Lurton



Pêche blanche avec un sabayon au Champagne
glaces vanille & pistache

Menu : 55 €_{TTC}

Menu avec 2 verres de vin en accord : 72 €_{TTC}