

Bistro Saint-Malo

En partenariat avec le chef Philippe Racine

Menu 3 Services Entrée + Plat + Dessert

Entrée au choix

- Fois Gras torchon, pain brioché, compote de cerises au vin rouge
- Tartare de bœuf
- Ravioli à la courge musquée, beurre blanc à l'estragon, ricotta, pacanes et confit d'oignon
- Escargots gratinés

Plat au choix

- Ris de veau, gnocchi, sauce forestière
- Ragout de fruits de mer à la bisque de homard
- Lapin Bourguignon, risotto aux champignons
- Osso Bucco, Fettucini pesto de tomate et basilic

Dessert au choix

- Crème brûlée Amaretto
- Profiteroles au chocolat
- Tarte Tatin (à partager à 2)

Et une bouteille de vin inclus

Vins



Blancs

- Italie, Pinot Grigio
- **France, Sauvignon, Entre-Deux-Mers, Château Haut-Rian 2016**
- **France, Chardonnay, Saint Véran D'en Faux Bodillard 2018**
- **Chili, Chardonnay, Vallée de Rappel, Qu 2017**

Rouges

- France, Cabernet Sauvignon, Ficelle 2018
- **É-U, Oregon, Pinot Noir, Willamette Valley, À tout de suite 2017**
- **Espagne, Rioja, Joven 2016, Vina Ilusion**
- **France, Bordeaux, Château Cru Godard 2016**

Rosé

- **Espagne, Latue 2019, Bio Vegan**

L'HÔTEL