ASTER
Hôtel & Restaurant
★ ★ ★

ENTRÉES

Foie Gras de Canard mi-cuit, chutney de Mirabelles & brioche 22€
GEWURZTRAMINER Domaine HAEFFELIN AAC 2023 L'INEDIT D'HENRI 38€

Escargots de Bourgogne
VIRE CLESSE en FONTENAY Domaine GONDARD-PERIN AOP 2023 57€
Demi-douzaine 12€
Douzaine 19€

Duo d'Œufs Mimosa et sa Mayonnaise en 3 façons 12€
PINOT GRIS Les Trois Frontières Domaine Du MUR du CLOÎTRE AOC 41€

Poireaux Vinaigrette, Champignons de Paris & Grillons de Magret de Canard fumé 14€
Côtes du RHÔNE Les Ramades Domaine TARDIEU-LAURENT AOP 2024 35€

Crème de Butternut, éclats de Noisettes, Perles d'Huile de Noix & croutons aillés 12€
POUILLY FUISSE au BOURG Domaine LUQUET AOP 2022 59€

Salade de Foie de Volaille & son œuf Mollet 12€
POUILLY Fumé LE CHANT DES SIGNES Domaine JOSEPH MELLOT AOP 2024 56€

Saumon Fumé Maison, blinis, crème aigrelette & condiments 18€
CHABLIS GEORGES DESCAMPS ACC 2023 57€

SUGGESTIONS

Cappelletti au Bouillon de Poule 19€
Bordeaux, GRAVES les GALETS AOC 2022 36€

Flammenkueche Nature 12€
Pinot Noir Domaine Joseph CATTIN, AAC 2024 38€

Flammenkueche gratinée au Munster 14€
Châteaux de VAUX HAUTES BASSIERES AMC 2024 43€

Burger Savoyard (Raclette, Galette de Pommes de Terre & Lard Fumé) 23€
La SYRAH à PAPA Domaine STEPHANE MONTEZ IGP 2024 38€

Cuisses de Grenouille Persillées 23€
Coteaux d'Aix en Provence Château VIGNELAURE CUVEE EDITION "S" 78€