

Restaurant
FAUST

MENU DE LA SEMAINE

La salade du pêcheur

ou

L'assortiment de notre cheminée au melon

ou

La botte d'asperges au saumon fumé maison

Les scampis et langoustines au Pastis avec ses perles de melon (SUPPL. 24,00€)

Le sorbet maison (SUPPL. 7,00€)

Le filet de boeuf aux truffes sauvages d'été (SUPPL. 10,00€)

ou

Le poisson du jour

La coupe aux cerises

Prix/Pers.

69,00€

SUGGESTIONS POUR LE MENU

Le vitello tonnato

ou

Les huitres fraîches ou gratinées (8pièces)

ou

Le risotto d'asperges aux langoustines

ou

La salade avec sa croquette de volaille maison

ou

L'oeuf surprise aux girolles sur le nid de salade de notre jardin

La joue de veau bordelaise

ou

Le poulpe grillé méditerrané

ou

Le Duo d'agneau grillé

ou

L'entrecôte au beurre maître d'hôtel

NOS SUGGESTIONS D'APÉRITIFS

LÈT'Z SPRITZ Apéritif local & naturel "Opyos"	13,00€
Gin Opyos au tonic wild botanical	13,00€
Sloe Gin Opyos au tonic wild botanical	14,00€
Kir royal aux feuilles de cerises (liqueur maison)	11,00€
Apérol Spritz ou Hugo (liqueur maison à la fleur de sureau)	10,00€
Le muscat de rivesaltes	7,50€

NOS SUGGESTIONS SANS ALCOOL

Gin 0% Gordon's au tonic wild botanical	8,75€
Martini Floréale 0%(Blanc) Martini Vibrante 0% (rouge)	5,00€
Hugo sans alcool (liqueur maison à la fleur de sureau)	7,00€

NOS SUGGESTIONS DE VINS

Pour les asperges:

FAIRytale FRU by Georges Schiltz	38,00€
2018 Chardonnay Domaine Charles Decker	37,00€

Vins Blancs

2020/21 Pinot Gris "FRU" - Domaine Georges Schiltz	38,00€
2022 Riesling "Remich Primerberg" G.P.C	40,00€
Domaine Mathis Bastian	

Vins Rouges

2018 Côtes du Roussillon "Tradition" Domaine MAS ROUS	33,00€
2017 Saintayme Bordeaux St-Émilion	46,00€
2014 Spätburgunder "Malterdigen" Weingut HUBER "BADEN"	49,00€

Vins Rosés

2022/23 Château Maravenne "Grande Réserve"	38,00€
Médaille d'Or - Domaine MARAVENNE	