Semaine de la Gastronomie Jovinienne

Du 7 au 22 novembre 2026 inclus (du vendredi au mardi - midi & soir)

Menu 79€ par personne (Coupe de Crémant de Bourgogne, accord mets & vins & café inclus)
ou **Menu 49€ par personne** (Coupe de crémant de Bourgogne & café inclus)

- Coupe de Crémant de Bourgogne rosé Bailly Lapierre et petits fours maison

Entrée :

- Cromesquis croustillants d'escargots ou de cochon en persillade, mousseline de chou-fleur et pickles de pleurotes

Vin : Domaine Olivier Wartel, Épineuil 2024

Plat :

- Tourte de canard et de cochon : filet de canard, poitrine et échine de porc, épinards et champignons, jus corsé réduit et légumes de saison en rémoulade

ou

- Tartare de boeuf, condiments maison, focaccia aux oignons caramélisés et salade fraîche

Vin : Domaine Bienvenu, Irancy "Les Climats" 2023

Dessert :

- Tarte aux poires et chocolat

Vin : Domaine Cauhapé, Jurançon "Ballet d'octobre" 2023

- Mignardise maison et café

Valable sur réservation au 03.86.73.50.50 - info@roncemay.com

Nos produits sont frais et de saison
Ils peuvent être amenés à changer à tout moment.
Toutes nos prestations sont prix nets en euros TTC, service compris
Viandes d'origine France. Pêche française