



Le Lièvre à la Royale

Menu

Pour commencer, trois petits amuse-bouche
Cocktail provençal de la Petite Maison avec ou sans alcool
Vin d'orange « on the rocks »
et, le Champagne Sélection Petite Maison



Nage de homard de Bretagne relevée de raifort
AOC Chablis 1^{er} Cru, Domaine Guy Robin, « Montée de Tonnerre » 2015



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, purée légèrissime

A la façon d'Antonin Carême
AOC Côtes du Rhône, Clos du Caillou, « Les Quartz » 2015



Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Côtes du Rhône, Clos du Caillou, « Les Quartz » 2015



Baba punché dans un sirop parfumé à la liqueur du Coiron
VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine des Enchanteurs 2014



Mignardises

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises