

Le Lièvre à la Royale

Amuse-bouches

***Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison***



**Les premières truffes « Mélanosporum » râpées
Sur une tarte fine de champignons de Paris et fromage frais
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine
« Marie Léoncie » 2016***



***Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime
AOC Luberon Rouge, Domaine les Vadons « La Melchiorte » 2009***

**A la façon d'Antonin Carême
*AOC Ventoux Rouge, Château Pesquié « Artémia » 2017***



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Ventoux Rouge, Château Pesquié « Artémia » 2017***



**Vacherin glacé à la châtaigne, sauce chocolat
*VDN Banyuls Rouge, Domaine de la Rectorie « Thérèse Reig » 2017***



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*