

Le Lièvre à la Royale

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des légumes de Julien

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



Sur une rémoulade de céleri à la pomme

Des noix de Saint-Jacques marinées, condiment pomme

AOC Côtes du Rhône Blanc, Domaine Roten et Mounir Saouma 2018



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême

*AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes
« Caune d'en Joffre » 2019*



Fromage sélectionné

Salade d'endives blanches et rouges à la pomme

*AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes
« Caune d'en Joffre » 2019*



Parfait glacé à la Mandarine impériale, fraîcheur d'agrumes
VDN Banyuls, Domaine Terres des Templiers « Roumani Doré »



Mignardises

105 euros hors boissons ~ 155 euros toutes boissons comprises

