***------------------------------------------------------------------------------***

**Amuse-bouche**

***Vin d’orange « on the rocks »***

***ou Champagne Sélection Petite Maison***

****

**Marbré de foie gras de canard aux cèpes**

**Rémoulade de céleri et poire**

***AOC Alsace Blanc Grand Cru Wiebelsberg***

***Domaine Wantz « Riesling » 2015***

****

**Caneton colvert de chasse rôti, sauce « mi-figues, mi-raisin »**

**Potimarron « nouvelle récolte » fondant**

***AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint-Roch 2019***

****

**Baba punché d’un sirop relevé d’eau de vie de Reine-Claude**

**Marmelade de prune vanillée**

**VDN Banyuls Blanc, Terre des Templiers**

****

**Mignardises**

**60 euros hors boissons**

**98 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*