

# Menu de la maison

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

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



**Artichauts poivrades cuisinés en barigoule puis farcis**

**D'une brandade douce de daurade de Méditerranée**

**Le jus de cuisson émulsionné à l'huile d'olive fruité noir de Cucucron**

***AOC Bandol blanc, Domaine Roche Redonne « Cuvée de la Lyre » 2021***



**Paleron de bœuf braisé aux carottes, sauce bigarade aux kumquats**

**Servie à part, une compoté de joue et paleron de bœuf**

**pour un parmentier au potimarron**

***AOC Bordeaux Médoc Rouge, Château La Tour de By 2016***



**Pomme au four, riz au lait vanillé, pain perdu...**

**Souvenirs de goûters de mon enfance**

***AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglanz***

***Domaine Bott Geyl 2012***



**Mignardises**

**70 euros hors boissons**

**110 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*