

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Autour des champignons de l'automne...

***Rare et délicates les amanites des Césars servies
en 2 recettes gourmandes :***

***En quartiers et servies crues simplement assaisonnées
d'un filet d'huile d'olive parfumée aux agrumes
VdP de Méditerranée Blanc, Château Mauconseil 2017***

***Puis dans une bouillabaisse de rouget, rouille douce
AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château Lacoste « Les pentes douces » 2019***



***Epaule d'agneau bio élevé par Aline à Tartonne cuite 7 heures
Et servie dorée dans ses sucs aux herbes de la garigue
Tous les champignons d'une cueillette d'octobre
AOC Coteaux d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2012***



***Brie farci de cèpes
Salade d'endives et pommes
AOC Coteaux d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2012***



***Vacherin glacé aux pommes golden de la Vallée de la Durance
sauce caramel
VDN Rasteau Ambré, Domaine des Escaravilles***



***Mignardises
90 euros hors boissons - 138 euros toutes boissons comprises***