

Menu de saison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées printanières

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



Les dernières asperges de Malemort pour une charlotte
Garnie de chair de tourteau liée d'une mayonnaise légère à l'aneth

AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Finon « Quatuor » 2020



Viennoise de sandre, mousseline de pommes de terre au citron
Condiment d'une grenobloise

AOC Alsace Pinot Gris, Domaine Lorenz « Altenberg » 2013



Ris de veau doré dans ses sucs, soubise d'oignons au Madère
Fricassée de mousserons, morillons et asperges des bois à l'ail des ours
Croquettes de risotto aux morilles

(et pour ceux qui n'aimeraient pas les ris, un paleron de veau avec la même recette)

AOC Luberon Rouge, Château La Dorgonne 2014



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Luberon Rouge, Château La Dorgonne 2014



« Ali Baba et les 40 fruits rouges... ou presque »

VDN Maury Grenat, La Coum Majou « Jojo » 2011



Mignardises

95 euros hors boissons - 145 euros toutes boissons comprises