

# Menu de saison

## Amuse-bouche

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



**Salade de cèpes crus, figues et noisettes, vinaigrette aux poires  
Copeaux de jambon « patta negra »**

*AOC Côtes du Rhône Blanc, Maison Tardieu « Guy Louis » 2017*



**Bouillabaisse de girolles et de crevettes rouges sauvages  
Rouille douce**

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château la Gardine 2019*



**Paleron de veau doré dans ses sucs  
Coulis de persil légèrement aillé, pommes dauphines aux cèpes secs  
Tous les champignons d'une cueillette d'automne en fricassé**

*AOC Graves Rouge, Château Chantegrive 2016*



**Brie farci de cèpes  
Salade d'endives et pommes**

*AOC Graves Rouge, Château Chantegrive 2016*



**Vacherin glacé aux figues et petits fruits rouges et noirs  
*VDN Banyuls Rouge, Terre des Templiers « Rimage »***



**Mignardises**

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