

Menu de saison

Amuse-bouche

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



**Foie gras de canard cuit au naturel et roulé dans un concassé de dragée
Confit de cerise, brioche feuilletée**

**Muscat Rouge de Beaume de Venise, Domaine Alain Ignace
« Pêché d'Emilie » 2019**



**Taillé dans une grosse truite ikejinée de la pisciculture Meyer
à l'Isle sur Sorgue, un pavé légèrement fumé et poêlé à l'unilatéral
Caviar français et petits pois, beurre blanc relevé d'un trait de kirsch**

VdF Blanc, Domaine de la Taille aux loups « Venise » 2015



**A partager, une poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau
d'un beurre d'estragon puis rôtie**

**Morilles cuisinées à la crème et au vin jaune, asperges, gnocchis
AOC Saint-Véran Blanc, Domaine des 2 Roches « Le haut des Cras » 2015**



Le fromage sélectionné et affiné

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Saint-Véran Blanc, Domaine des 2 Roches « Le haut des Cras » 2015



« Comme un Gambetta – limonade sous les abricotiers... »

AOC Gaillac Doux, Domaine Plageole « Mauzac » 2019



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises

