

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



« Promenons-nous dans les bois, pour voir si les champignons sont là ! »

Bouillabaisse de girolles et crevettes, rouille douce, Fougasse

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château de la Gardine 2021



Les toutes premières Saint-Jacques pêchées en Normandie juste saisies

Cèpes et coulis de cèpes, cremolata aux noix Pain viennois

AOC Ladoix Blanc, Domaine Ravaut 2022



A partager, une côte de veau fermier de Corrèze cuite au sautoir

Tous les champignons d'une cueillette d'automne en fricassée, coulis de persil légèrement aillé, Pain de campagne aux céréales

Pour ce plat, nous avons sélectionné quelques beaux flacons du Languedoc polis par les ans...



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, Pain de seigle aux figues

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



La poire « Belle-Hélène » by Sandrine

Cocktail d'automne au Poiré de la Maison Cécillon



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises