

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