

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Ombre chevalier sauvage mariné, moelleux de chou-fleur

Et une cuillère de caviar d'Aquitaine pour « saler »

AOC Chablis, Domaine d'Elise 2021



Saint-Jacques cuites meunière en persillade aux noix

Fricassée de champignons sylvestres, coulis de persil

AOC Pouilly Fumé, Domaine Cailbourdin « Les cris » 2021



Sauté de chevreuil sauce Grand Veneur, coings fondants

et bouquet de légumes d'automne

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint Roch 2021



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

et salade d'endives à la poire

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



« Pourtant que la montagne est belle... »

AOC Rivesaltes Ambré, Domaine des Schistes « Solera »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons et 155 euros toutes boissons comprises