

# Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Sur une rémoulade de céleri à la poire, de fines tranches de Saint-Jacques marinées, condiment poire, *Fougasse*

***AOC Bourgogne Aligoté, Domaine de Pernot 2018***



Comme j'ai appris à la Tour d'Argent il y a très longtemps, une quenelle de brochet crousti-fondante, étuvée de poireau, sauce au Noilly, *Pain viennois*

***AOC Alsace Blanc Grand Cru Sonnenglatz, « Pinot gris » 2013***



Poitrine de perdreau sauvage rôtie, la cuisse farcie en ballotine

Tartine savoureuse de salmis, coing fondant, sauce au verjus

*Pain de campagne aux céréales*

***AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardine 2011***



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

Salade d'endive à la pomme, *Pain de seigle aux noix*

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



Le dessert de Sandrine, « Panier du glaneur en automne »

***Cidre Brut fermier, Domaine François Séhédic***



Mignardises,

***Eaux Système Cryo, Café***

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises