

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des légumes de Julien
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Sur une rémoulade de céleri à la pomme

Des noix de Saint-Jacques marinées, condiment pomme

AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Jacouton « Souvenirs d'André » 2020



Les toutes premières truffes enfin ! et même si elles ne sont pas encore
à leur qualité maximum, on en avait tellement envie 😊

Râpées et posée sur un « cousina » de châtaignes séchées de Jaujac en d'Ardèche

AOC Bordeaux Graves Blanc, Château Chantegrive « Caroline » 2018



Tourte dorée et jouflue de pigeon et foie gras, sauce au porto

La cuisse farcie en ballotine

AOC Aloxe-Corton Rouge, Domaine Pierre Ravaut « Vieilles vignes » 2017



Brie farci de champignons, salade d'endives

AOC Aloxe-Corton Rouge, Domaine Pierre Ravaut « Vieilles vignes » 2017



« Apple Pie », sorbet pomme verte et crème fermière

IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois « Viognier Vendanges d'Octobre » 2020



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons ~ 150 euros toutes boissons comprises