

Menu de saison

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



Avec les tous premiers champignons de la saison...

Rare et délicate, les amanites des Césars servies crues
Et assaisonnées d'un filet d'huile de mandarine
Les volves pour un fin velouté
Condiment tomate et basilic

**AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Julien Cecillon
« Victoria » 2021**



Papeton de cèpes, d'autres cèpes bouchons rôtis
Crème d'ail, jus tranché aux noisettes

**AOC Côtes du Roussillon Blanc, Domaine des Schistes
« Gasot d'en Gora » 2020**



Paleron de veau longuement mitonné pour être fondant
Poêlée de girolles clous, soubise d'oignons caramélisés
Purée de pommes de terre aux cèpes séchés

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2020



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2020



« Les vendanges... »

VDF Château Le Seuil « L'Ange du Seuil » 2019



Mignardises

95 euros hors boissons ~ 145 euros toutes boissons comprises