

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Sur une royale de petit-pois,
un tartare de saumon bio et d'anguille fumée relevé de raifort
AOC Alsace, Pinot Noir, Domaine Wantz, « Collection Personnelle » 2015



Noisette de lotte cuite meunière
Moelleux de pommes de terre rattes nouvelles de l'ami Jean
Une râpée de truffe d'été
AOC Jurançon, Domaine Camin Larredya, « Part Davan » 2016



Selle d'agneau des Préalpes du sud rôtie
Jeu de textures autour des artichauts
Sauce aux olives noires
AOC Lirac, Château Saint-Roch, « Confidentielle » 2016



Fromage sélectionné et affiné, bouquet de salade de printemps
AOC Lirac, Château Saint-Roch, « Confidentielle » 2016



Vacherin glacé au lait de chèvre et aux fraises
VDN Beaumes de Venise, Domaine des Enchanteurs, « Ambre Céleste » 2013



Mignardises

**90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises**



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*