

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris, fromage frais
Et une râpée de truffes d'été « Tuber aestivum »
AOC Gaillac Blanc, Domaine Plageoles « Ondenc » 2016



Filet de Saint-Pierre cuit meunière, persillade aux noix
Cèpes et girolles en fricassée
AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Lassarat « Cuvée prestige » 2016



Poitrine de pintade fermière rôtie aux écrevisses « pattes rouges »
Pâtes fraîches « maison » liées d'un beurre d'écrevisse
AOC Costières de Nîmes Blanc, Mas Neuf « Armonio » 2013



Fromage sélectionné et affiné
Bouquet de salade d'été fatiguée à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Costières de Nîmes Blanc, Mas Neuf « Armonio » 2013



Macaron garni d'un crémeux citron-verveine
Compotée de pêche, quelques fruits rouges et noirs
AOC Alsace, Famille Hauler « Gewurztraminer vendange tardives » 2016



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.*