

Menu de saison

« Dieu a fait des trous dans les morilles, pour que la sauce rentre dedans. Ne contrarions pas la volonté divine ! »

Amuse-bouche

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



Pâté en croute de foie gras et ris de veau aux morilles

Condiment morille

et salade d'asperge poudrées d'une chapelure de morille

AOC Arbois Blanc, Domaine Florent Rouve « Tassenières » 2014



Grosses morilles farcies d'une mousseline de brochet

puis cuisinées aux saveurs asiatiques

AOC Alsace grand Cru Wineck-Schlossberg, Domaine Bernhard « Riesling » 2015



Navarin de cabris aux morilles et aux petits légumes de printemps

Caillette aux herbes des champs, riz parfumé aux morilles séchées

AOC Cairanne Rouge, Domaine Delubac « Les Bruneau » 2005



Comté 24 mois, morbier et bouquet de salade à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Cairane Rouge, Domaine Delubac « Les Bruneau » 2005



Un grand classique de la Petite Maison :

Le cheese cake aux fraises de Carpentras

AOC Sauternes Grand Cru Classé, Château Romer du Hayot 2017



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.

