

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Crèmeux de crabe, la chair des pattes liées d'une vinaigrette acidulée
à la pomme verte et au fenouil

AOC Sancerre Blanc, Domaine Henri Bourgeois « Cuvée d'Antan » 2016



Un grand classique de la Petite Maison :
Quenelle crousti-fondante de brochet de Camargue
Petits pois et beurre blanc twisté d'un trait de kirsch
AOC Ventoux Blanc, Domaine Alloïs « Infiniment » 2017



A partager, une poitrine de volaille fermière dorée dans ses suc
Morilles et Saint-George cuisinés à la crème et au vin jaune
Asperges vertes et blanches meunière
AOC Viré-Clessé Blanc, Domaine Gillet « Quintaine » 2016



Fromage sélectionné et affiné
Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Viré-Clessé Blanc, Domaine Gillet « Quintaine » 2016



Souvenir d'enfance, un clafouti aux cerises, glace pistache
(Sans les noyaux pour ne pas se casser les dents et
Parce que les noyaux ce n'est pas bon !)
VDN Banyuls Rouge Cellier des Templiers



Mignardises

90 euros hors boissons et 138 euros toutes boissons comprises

