

# Menu de saison

## Amuse-bouche

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



**Noix de coquilles Saint-Jacques juste saisies  
en rémoulade de céleri à la pomme**

***AOC Sancerre Blanc, Domaine Vacheron 2016***



**Goujonnettes de turbot cuites meunière  
Artichauts cuisinés à l'orange et à la coriandre, sauce carotte-cumin**

***AOC Palette, Château Henri Bonnaud, « Quintessence » 2015***



**Poitrine de volaille fermière labellisée farcie entre chair et peau  
d'un beurre de morille puis dorée dans ses suc**

**Asperges de pays et morilles cuisinées au Château-Chalon**

***AOC Ventoux, Domaine des Enchanteurs, « Rêve de Rubis » 2011***



**Fromage sélectionné et affiné, bouquet de salade d'hiver**

***AOC Ventoux, Domaine des Enchanteurs, « Rêve de Rubis » 2011***



**Gourmandise d'ananas Victoria en écailles croustillantes**

***VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine Cazes 2010***



## 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.*