



Menu du dimanche 27 mai 2018
A l'occasion de la fête des mères



Comme amuse-bouche, 3 bouchées fleuries
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Tarte fine et croustillante au homard
Herbes, fleurs et légumes de printemps cuits et crus
Sauce Aurore
AOP Condrieu, Domaine Pierre Finon, « Symphonie » 2015



6 petits farcis « maigres » comme les préparait ma Maman
AOP Limoux, Château d'Antugnac, « Près du chêne » 2015



A partager,
un jarret de veau fondant et caramélisé dans ses sucs
morilles, mousserons, Saint-Georges, girolles
et autres champignons de la cueillette en fricassée à l'ail des ours
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine 2011



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château la Gardine 2011



Sensation cerise
VDN Banyuls blanc Cellier des Templiers



Mignardises

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

