



Menu du dimanche 26 mai 2019  
A l'occasion de la fête des mères



Comme amuse-bouche,  
3 bouchées autour des champignons de printemps :

- Petit pâté feuilleté aux Saint-Georges et de mousserons, condiment persil
- ~
- Morille farcie posé sur un velouté d'asperges vertes
- ~
- Fine et croustillante tarte de champignons, fromage frais et truffes d'été

*AOC Champagne Maison Deutz*



Homard bleu de Bretagne en salade gourmande  
de pommes de terre primeurs de Noirmoutier  
vinaigrette iodée

*AOC Saint-Véran, Domaine des Petites Chailles « Cuvée confidentielle » 2016*



Fondant et délicat, un dos de merval sauvage de Camargue légèrement fumé  
et relevé d'une cuillère de caviar

Etuvée de petit pois twistés d'un trait de kirsch

*AOC Pouilly Fumé, Domaine Bourgeois « Les demoiselles de Bourgeois » 2017*



A partager, une poitrine de volaille fermière cuite à l'étuvée en cocotte sur un lit de foin  
Fleur de courgette farcie, les petits légumes de printemps  
Jus acidulé à l'oseille

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardinne  
« Cuvée Marie Léoncie » 2014*



Le fromage sélectionné et affiné  
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardinne*  
*« Cuvée Marie Léoncie » 2014*



Tube croustillant de riz à l'impératrice vanillé  
Nage de fruits des îles, sorbet passion  
*VdF Domaine Vinocéros « Muscat » 2016*



Comme mignardises, 3 bouchées aux fraises

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*

