



Menu du dimanche 29 mai 2022
A l'occasion de la fête des mamans
Comme amuse-bouche,
3 bouchées autour des poissons fumés
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Les petits légumes provençaux de cette fin de printemps
farcis « au maigre » et servis froids
Le jus de cuisson des légumes émulsionné à l'huile d'olive de Cucuron
Quelques fleurs et herbes potagères
IGP Méditerranée Blanc, Vignelaure 2017



Dans l'esprit d'un vol au vent léger,
garni d'écrevisses, d'une quenelle de brochet, d'une darne d'omble chevalier
Asperges et coulis de cresson de fontaine et sauce Nantua
AOC Côtes du Rhône Blanc, Maison Jaboulet « H Incognito » 2018



Poitrine de canette de Challans rôtie aux éclats de dragée
la cuisse confite crousti-fondante
Etuvée de petits pois à la vanille, sauce brillante aux cerises
AOC Côtes de Nuit Village Rouge, Clos des Langres « Monopôle » 2017



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Côtes de Nuit Village Rouge, Clos des Langres « Monopôle » 2017



« Gentil coquelicot Madame, Gentil coquelicot... »
Muscat de Beaume de Venise Rouge, Domaine Alain Ignace
« Le Pêché d'Emilie » 2021



Mignardises
Café, infusion, eau plate et pétillante système Cryo
95 euros hors boissons
145 euros toutes boissons comprises

