



Menu du dimanche 26 mai 2024
A l'occasion de la fête des mamans



Pour amuse-bouche, une variation autour d'un foie gras des Landes
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Fondant de petits pois et tartare de truite ekijimé de Chez Monsieur Meyer à
l'Isles sur Sorgues assaisonné de raifort et réhaussé de caviar français
AOC Alsace Riesling, Domaine Bott-Geyl « Les Elémentaires » 2021



Raviolis farcis de chair de pinces de crabe bleu de Méditerranée
Dans un consommé clarifié de crustacé, perles de légumes de printemps
AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Beurenard 2021



Poitrine de volaille fermière farcie d'un riz pilaf aux morilles
Sauce aux morilles, crème et vin jaune
Fleur de courgette farcie d'une duxelles de pieds de morilles
AOC Chablis, Le Grand Régnard 2020



Le fromage fleuri sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Confit de mimosa et bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive d'ici
Vin rouge ou blanc selon votre goût



« Un bouquet de roses » par Sandrine
VDN Rivesaltes Ambré, Domaine Parcé « Soierie » Hors d'âge



Mignardises

Café, infusion, eau plate et pétillante système Cryo
120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises