



Menu du dimanche 21 juin 2020
A l'occasion de la fête des Mères et des Pères
Comme amuse-bouche,

3 Bouchées autour d'œufs bios fermier du Verdon et d'asperges de pays :

- Œuf brouillé aux asperges, mouillette d'asperge

~

- Ile flottante aux asperges, cœur coulant

~

- Tartelette « Argenteuil »

AOC Champagne Maison Deutz



Sur un fondant de petits pois, un tartare de truite fario relevé de wasabi frais
Herbes et fleurs potagères

AOC Alsace Grand Cru Pinot Gris, Domaine René Klein « Zinnkoepfle » 2015



« Coconut bowl » de raviolis de langoustines twistés de curry vert

Purée de carotte au lait de coco

Le bouillon des carapaces parfumé de feuilles de citronnier

AOC Sancerre Blanc, Domaine Henri Bourgeois « Sancerre d'antan » 2016



Saltimbocca de filet de veau farcis d'un hachis de morilles et de cantal doux,
croquettes de pommes de terre à la tomme fraîche, quelques morilles farcies

Jus au vin rancio légèrement crème

AOC Macon Rouge, Domaine Martin « Le gentilhomme » 2015



Le fromage sélectionné et affiné
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Macon Rouge, Domaine Martin « Le gentilhomme » 2015



Balade acidulée dans un champs de fraises....
VDN Banyuls Blanc Bio
Terre des Templiers « Terre des Oms mise précoce » 2017



Comme mignardises, 3 bouchées aux goûts de mon enfance :
Lait de poule parfumé à la fleur de sureau, riz au lait au chocolat,
Pets de none à la fleur d'oranger

90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises

