

# Menu de saison

## Amuse-bouche

*Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison*



Salade de courge spaghetti et truite fumée

Œuf « plein air » coulant et crème de raifort

*AOC Bourgogne Blanc, Domaine Besson « Le champs des Chardons » 2017*



Noix de Saint-Jacques juste saisies

Condiment d'une grenobloise

*AOC Riesling Grand Cru Wiebelsberg, Domaine Wantz 2015*



Brochette de gibier à plumes et foie gras

Etuvée de chou rouge et sauce au raisin

*AOC Rasteau Rouge, Château La Gardine 2016*



Le fromage choisi par la Petite Maison

Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

*AOC Rasteau Rouge, Château La Gardine 2016*



Croustillant au chocolat et noisettes

*AOC Pacherenc de Vic Bilh, Château Bouscassé « Larmes Célestes » 2016*



Mignardises

90 euros hors boissons et 138 euros toutes boissons comprises

