

Menu de saison

Amuse-bouche

Vin d'orange « on the rock » ou Champagne Sélectionné



Deux entrées autour des champignons de l'automne :

Papeton de cèpes

**Les rares et délicates oronges crues en salade
Copeaux de « patta negra », vinaigrette à la poire
***AOC Côtes de Provence Blanc, Le Clos de l'Ours
« Milia » 2019 »*****

**Tronçon de lotte roulé dans une fine feuille de ventrèche
puis cuit meunière, fricassée de champignons des bois**

Coulis de persil légèrement aillé

***AOC Riesling Grand Cru Kenslersberg
Domaine Lorenzt 2016***



Poitrine de caneton rôtie, le cou farci au foie gras

Sauce « mi-figue, mi-raisin »

Potimarron « nouvelle récolte » fondant

Servi à part, la cuisse mitonnée en daube au vin de noix

Comme un parmentier légèrissime

***AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Amirault
« La source » 2019***



Les fromages sélectionnés

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



**Sur une compoté de quetsche, une mousse légère
de fromage de chèvre frais, quelques fruits de début d'automne**

Vin de France Vinocéros « A l'ombre de... » 2017



Mignardises

90 euros hors boissons - 138 euros toutes boissons comprises

