

# Menu de saison

## Amuse-bouche

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



## Autour des crustacés

Pommes de terre « délicatesses » cuites en robe des champs  
Et garnie de chair de pinces de tourteau, crème acidulée au raifort  
*AOC Pouilly fumé, Domaine Bourgeois « Les demoiselles » 2015*



Grosse gambas rouge de Méditerranée rôtie  
Jeux de texture autour du fenouil, vinaigrette de tomates multicolores  
*AOC Crozes-Hermitage Blanc, Domaine Combier 2018*



Homard de nos côtes et bouillon de haricots cocos de Mollans aux truffes d'été  
*AOC Pouilly-Fuissé blanc, Domaine Robert-Denogent « La croix » 2016*



Fromage sélectionné et affiné  
Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Pouilly-Fuissé blanc, Domaine Robert-Denogent « La croix » 2016*



Vacherin glacé à la verveine et à la pêche  
*Tokay de Hongrie sélection Petite Maison*



## Mignardises

90 euros hors boissons et 138 euros toutes boissons comprises

