

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Salade de courge spaghetti et truite fumée

Œuf de Bresse coulant et crème de raifort

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



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, purée légèrissime

A la façon d'Antonin Carême

AOC Châteauneuf du Pape 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 Châteauneuf du Pape Rouge, Château La Gardine 2016



Tarte sablée amandine aux fruits d'automne

AOC Coteaux du Layon, Sélection Petite Maison



Mignardises

90 euros hors boissons et 138 euros toutes boissons comprises

