

# Menu de saison

## Amuse-bouche

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



Tous les champignons de la cueillette pour une tartelette croustillante  
Œuf de Bresse coulant, coulis de persil légèrement aillé  
**AOC Saint-Véran Blanc, Domaine Lassarat « Cuvée prestige » 2016**



Bouillabaisse de homard des côtes bretonne aux girolles et oronges  
Rouille douce  
**AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Nalys 2014**



Un filet de grouse d'Ecosse, puissante et sauvage, rôti sur canapé  
Sauce relevé d'un trait de vieux malt, figes et raisin

*Ou pour ceux qui ne sont pas amateurs de gibier*

Poitrine de pigeon fermier, la cuisse en ballottine au foie gras  
Sauce « mi-figes, mi-raisins », potimarron « nouvelle récolte  
**AOC Cornas, Maison Chapoutier « les Arènes » 2015**



Fromage sélectionné et affiné  
Bouquet de salade d'été fatiguée à l'huile d'olive de Cucuron  
**AOC Cornas, Maison Chapoutier « les Arènes » 2015**



Tarte sablée amandine meringuée aux reines-claude  
**Vin de noix de l'ami Jean-Marie « année 1995 »**



**Mignardises**  
**90 euros hors boissons**  
**138 euros toutes boissons comprises**



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.  
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*

