

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et
fromage frais**

**Une râpée de truffe d'été « Tuberaestivum »
*AOC Saint-Véran, Les Petites Chailles
Cuvée Confidentielle 2016***



**Carré d'agneau élevé par Aline à Tortone
dans les Alpes du Sud**

**Jeux de texture autour des pois chiches de Cucuron
Sauce carotte et cumin**

***AOC Bordeaux Cru Bourgeois Exceptionnel Rouge
Château la Tour de By 2016***



**Tarte sablée amandine aux poires, sorbet poire
*AOC Muscat Beaume de Venise
Domaine Coyeux 2008***



Mignardises

**60 euros hors boissons
98 euros toutes boissons comprises**