

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Lotte cuite au court bouillon puis coupée en fines tranches
et servie froide relevée d'une grenobloise
mousseline de chou-fleur**

VdP de Méditerranée Blanc, Château Mauconseil 2018



**Poitrine de pintade fermière AOC farcie entre chair et peau
D'un beurre de verveine et citron puis dorée dans ses suc
Les courgettes bio du papa de Cyril
tomates en gourmandise, jus tranché**

***AOC Luberon Blanc, Château de Sanne
« Le Grand blanc » 2018***



**Tarte sablée amandine et meringuée à la rubharbe
Sorbet à la fraise**

VDF Château du Seuil « L'ange du Seuil » 2015



Mignardises

60 euros hors boissons

98 euros toutes boissons comprises