

Le Lièvre à la Royale

Saison 2021

Amuse-bouche

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



**Sur une rémoulade de céleri à la pomme
Les noix de coquilles Saint-Jacques « nouvelle pêche » juste saisies
*AOC Sancerre Blanc, Famille Bourgeois « Antan-Silex » 2018***



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême

IGP Bouches du Rhône Rouge, Domaine Minna 2013



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*IGP Bouches du Rhône Rouge, Domaine Minna 2013***



**« On vous en remet une tranche ? »
(Trompe l'œil pour faire la liaison avec le lièvre...)
*AOC Banyuls Ambré, Terre des Templiers***



Mignardises

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