

Le Lièvre à la Royale

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 Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine 2006***



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

**A la façon d'Antonin Carême
*AOC Faugères Rouge, Abbaye Sylva Plana
« Les songes de l'abbé » 2015***



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Faugères Rouge, Abbaye Sylva Plana
« Les songes de l'abbé » 2015***



**Dans l'Esprit d'une Tropicienne aux derniers petits fruits rouges
*AOC Saussignac « Couleur d'Aquitaine » 2013***



Mignardises

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