



Le Lièvre à la Royale

Menu

Pour commencer, une bouillabaisse résumée en trois bouchées :

La soupe

--

Les pommes de terre

--

Les poissons

Cocktail provençal de la Petite Maison avec ou sans alcool

Vin d'orange « on the rocks »

et, le Champagne Sélection Petite Maison



**Sur une rémoulade de céleri à la pomme,
des noix de coquilles Saint-Jacques juste saisies**

AOC Chablis 1^{er} Cru, Domaine Guy Robin, « Montée de Tonnerre » 2015



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, purée légèrissime

A la façon d'Antonin Carême

AOC Côtes du Roussillon Rouge, Clos des Fées, « Vieilles Vignes » 2015



Le fromage choisi par la Petite Maison

Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Côtes du Roussillon Rouge, Clos des Fées, « Vieilles Vignes » 2015



Vacherin glacé aux marrons confits

Sauce choco-Baileys

VDN Banyuls Rouge Grand Cru, Celliers des Templiers

« Cuvée du Président Henri Vidal » 2003



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises