



Le Lièvre à la Royale

Menu

Pour commencer, une variation autour des légumes d'automne :

Terrine de poireau et d'anguille fumée

--

Chips de panais et beignet de salsifis, béarnaise à la réglisse

--

Macédoine de légumes à la mauvaise réputation...

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 Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 2014



Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Bandol, Domaine Dupuy de Lôme 2014



Vacherin glacé aux agrumes

VDN Muscat, Domaine Jacourette, Les Ailes d'un Ange »



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises