

# ***Le Lièvre à la Royale***

**Amuse-bouches**

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



**Sur une remoulade de céleri à la pomme  
Une rosace des premières Saint-Jacques marinées  
Condiment pomme**

***AOC Ladoix blanc, Domaine Ravaux 2016***



***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 Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes  
« Caune d'en Joffre » 2017***



**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, Domaine des Schistes  
« Caune d'en Joffre » 2017***



**Vacherin glacé à la pomme Golden de la Vallée de la Durance  
Sauce caramel au beurre salé**

***AOC Gaillac Doux Domaine Plageoles « Mauzac roux » 2017***



**Mignardises**

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

