

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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



**Gourmandise de cuisses de poulet de Bresse aux chanterelles  
D'autres champignons en salade à l'huile de noix, mayonnaise de cèpes  
AOC Alsace Grand Cru Kirchberg, Domaine Louis Sipp « Riesling » 2011**



**Joue de bœuf « black Angus » longuement mitonnée au vin rouge  
Jeux de texture autour de carottes multicolores  
AOC Cornas, Maison Chapoutier « Les Arèmes » 2012**



**Gâteau sablé amandine meringué aux prunes du jardin  
AOC Jurançon « vendanges tardives », Cave de Jurançon  
« Privilège d'automne » 2016**



## Mignardises



**60 euros hors boissons  
98 euros toutes boissons comprises**

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.  
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*