

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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



**Sur une mousseline de chou-fleur,  
de fines tranches de lotte marinée à la grenobloise  
Condiment citron**

**AOC Saint-Véran, Domaine Lassarat, « Cuvée Prestige » 2015**



**Poitrine de canette fermière rôtie  
La cuisse croustifondante  
Jeu de textures autour de carottes multicolores  
Sauce à l'orange**

**AOC Crozes-Hermitage, Domaine Yann Chave, « Le Rouvre » 2015**



**Vacherin glacé à la vanille, sauce caramel  
AOC Jurançon, Domaine Cauhapé, « Ballet d'Octobre » 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.*