

Menu de saison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées printanières

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



Crémeux d'araignée de mer

la chair des pattes dans une vinaigrette acidulée à la pomme
AOC Sancerre Blanc, Maison Bourgeois « Côte des monts damnés » 2019



Cèpes, morilles et morillons d'une cueillette de printemps d'après orage
Dans un bouillon sapide à l'ail des ours, royale de champignons

Quelques pointes d'asperges de Mallemort
AOC Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Château Grand Seuil 2017



Tout est bon dans le canard !

La poitrine rôtie, le cou farci, la cuisse crousti-fondante
Nèfles en aigre-doux, étuvée de petits pois
AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Courbis 2019



Le fromage sélectionné et affiné

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Courbis 2019



« *Rheum rhabarbarum* ... »

VDN Muscat de Beaume de Venise Blanc, Domaine Alain Ignace 2021



Mignardises

95 euros hors boissons - 145 euros toutes boissons comprises