

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières
Madeleine aux herbes du jardin

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



Omble-chevalier en Bellevue, chaud-froid d'ortie et mayonnaise verte
Macédoine de petits pois et radis croquants
une cuillère de caviar français pour « saler »

Fougasse au citron confit

AOC Côte d'Auxerre, Domaine Lavalée « Grand Roche » 2020



Un grand classique des 70's : le feuilleté léger garni de morilles et morillons
cuisinés à la crème et aux vin jaune, pointe d'asperges de pays, *pain Viennois*

AOC Alsace Riesling, Domaine Bott Geyl «les éléments» 2021



Roulé de filet de veau français farci d'une farce savoureuse d'herbes et d'ail
des ours, artichauts et sauce à la diable, *pain de campagne aux céréales*

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2021



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *pain de seigle aux noix*

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le dessert gourmand de Sandrine : « Tagada, tsoin, tsoin ! »

VDN Banyuls Blanc, Domaine Terre des Templiers « Fontaulé » 2021



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises