

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Artichauts poivrades, en soubise, en barigoule et en chips pour accompagner
un foie gras de canard cuit au naturel et pané de noisettes

Pain viennois aux noisettes

AOP Alsace Gewurztraminer Grand Cru Sonnenglantz, Domaine Bott-Geyl 2015



Comme j'ai appris à les cuisiner à la Tour d'Argent de Paris, il y a si longtemps...
Une quenelle de brochet crousti-fondante, étuvée de petits pois frais, sauce vin
blanc relevée d'un trait de kirsch et d'œufs fumés de brochet, *Fougasse*

AOC Saint Joseph Blanc, Domaine Cécillon « Victoria » 2022



Poitrine de volaille fermière farcie d'un riz de Camargue pilaf aux morilles,
d'autre morilles fraîches cuisinées à la crème et au vin jaune pour napper

Asperges de pays, Pain de campagne aux céréales

IGP Côtes Catalanes Blanc, Domaine Le Soula « Terroir d'Altitude » 2017



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 :

Fraises de Cucuron e fleurs de lilas pour des sensations printanières

VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine Coyeux « Vintage » 2012



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises