

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Sur une rémoulade de céleri à la pomme, de fines lamelles de Saint-Jacques
marinées, condiment pomme

AOC Chablis, Domaine d'Elise 2021



Comme j'ai appris à les cuisiner à la Tour d'Argent il y après longtemps
Des quenelles de brochet dorées et fondantes, sauce à l'oseille

AOC Pouilly Fumé, Domaine Cailbourdin « Les cris » 2021



A partager,

Une belle côte de veau fermier de l'Aveyron « Segala » cuite au sautoir
Poêlée de légumes d'automne et châtaigne, sauce au vin de noix

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint Roch 2021



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et salade d'endives à la poire

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



« Pourtant que la montagne est belle... »

AOC Rivesaltes Ambré, Domaine des Schistes « Solera »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons et 155 euros toutes boissons comprises