

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Charlotte d'asperges garnie de chair de tourteau liée d'une mayonnaise légère à la pomme, crème acidulée au raifort

AOC Alsace Gewurztraminer, Domaine Barmes-Buecher « 4 » 2017



Une quenelle crousti-fondante de sandre comme j'ai appris à les cuisiner

Il y a 40 ans à la Tour d'Argent, duxelles et sauce vermouth

AOC Ladoix blanc, Domaine Ravaut « Les carrières » 2020



Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux puis doré dans ses sucs, morilles de culture étuvée dans un jus au vin jaune pour que la sauce remplisse bien tous les petits trous

VdF Rouge, La Coume Majou « La Loute » 2013



Fromage sélectionné, salade d'endives blanches et rouges à la pomme

VdF Rouge, La Coume Majou « La Loute » 2013



Les premières fraises de Carpentras « à la diable », glace yaourt et miel

VDN Banyuls Blanc, Domaine Terre des Templiers « Fontaulé » 2020



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons et 150 euros toutes boissons comprises