

# Menu de saison

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



Pressé de homard, langouste et ris de veau  
à l'estragon et aux carottes fondantes  
*AOC Ladoix, Domaine Ravaut « Les carrières » 2020*



Omble chevalier cuit meunière, mousseline de chou-fleur  
Condiment d'une grenobloise  
*AOC Saint-Joseph, Domaine Jacouton « Souvenir d'André » 2020*



Paleron de veau longuement mijoté pour être fondant  
Puis doré dans ses sucs, coulis de persil légèrement aillé  
Tous les champignons d'une cueillette dans nos montagnes pour une  
fricassée savoureuse,  
*AOC Languedoc, Domaine Granier « Les vignes oubliées » 2021*



Brie farci de cèpes, salade d'endives  
*AOC Languedoc, Domaine Granier « Les vignes oubliées » 2021*



Charlotte de pain d'épices aux pommes et coings, sorbet golden  
*Muscat de Beaumes de Venise,*  
*Domaine des Enchanteurs « Ambre Céleste » 2016*



Mignardises  
*Eaux Système Cryo, Café*  
95 euros hors boissons ~ 145 euros toutes boissons comprises