

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des légumes de Julien
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison

Avec les premières truffes de la Saison....

Le grand classique de la Petite Maison :

Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et fromage frais

Une râpée de truffes « tuber melanosporum » de Cucuron

AOC Alsace Riesling Grand Cru, Domaine Lorentz

« Altenberg de Bergheim » Vieilles vignes 2017

Petit chou farci aux Saint-Jacques et truffes

Sauce au vermouth

AOC Chablis, Domaine Régnard « Le Grand Régnard » 2020

Poitrine de volaille farcie de riz puis cuite au pot

Les légumes du bouillon truffés, sauce Albufera

Boudin blanc de volaille truffé

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine

« Cuvée Marie Léoncie » 2019

Fromage sélectionné

Salade d'endives blanches et rouges à la pomme

« Apple Pie », sorbet pomme verte et crème fermière

IGP Ardèche, Vignerons Ardèchois « Vendanges d'Octobre » 2020

Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

105 euros hors boissons ~ 155 euros toutes boissons comprises