



Menu du dimanche 25 mai 2025  
A l'occasion de la fête des mamans



Pour amuse-bouche, une variation autour d'un foie gras de canard  
de la Maison Masse

*AOC Champagne Sélection Petite Maison*



Fines tranches de mulot de Méditerranée mariné en gravelax, relevées de  
copeaux de poutargue, déclinaison autour du fenouil, *Petite fougasse anisée*

*AOC Condrieu, Maison La Gardine 2024*



Raviolis verts farcis de chair de langoustine, étuvée de petits pois  
Jus des carapace émulsionné et relevé d'une pointe de kirsch et une cuillère de  
caviar pour « saler », *Pain viennois vert de légumes et d'herbes*

*AOC Chablis Domaine Régnard « Grand Régnard » 2022*



Poitrine de caneton rôtie, la cuisse confite pour garnir un petit oignon nouveau  
caramélisé, sauce aux olives et basilic, poêlée de girolles clous en persillade

*Pain de campagne*

*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint-Roch 2022*



Le fromage fleuri sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron  
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive d'ici, *Pain aux mendiants*

*Vin rouge ou blanc selon votre goût*



Le dessert de Sandrine

*Poiré, Domaine Julien Thurel « Athéna » 2020*



Mignardises

*Café, infusion, eau plate et pétillante système Cryo*

130 euros hors boissons - 185 euros toutes boissons comprises