

Le Lièvre à la Royale

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des légumes de Julien

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



Sur une salade de courge spaguetti, une rosace de truite fumée
Crème acidulée au raifort

AOC Pouilly-Fumé, Domaine La Doucette 2020



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême
*AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes
« Caune d'en Joffre » 2019*



Brie farci de champignons, salade d'endives
*AOC Côtes du Roussillon Rouge, Domaine des Schistes
« Caune d'en Joffre » 2019*



Parfait glacé à la Mandarine impériale, fraîcheur d'agrumes
Tockay Aszu de Hongrie, La Maison Jaune « 5 puttonyos » 2017



Mignardises

105 euros hors boissons ~ 155 euros toutes boissons comprises

