

Le Lièvre à la Royale

Amuse-bouches

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



**Sur une rémoulade de céleri à la pomme
Des lamelles de Saint-Jacques marinées, condiment pomme
*AOC Pouilly-Fumé, Domaine Henri Bourgeois
« La Demoiselle de Bourgeois » 2017***



***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 Rasteau Rouge, Château La Gardine 2018***



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Rasteau Rouge, Château La Gardine 2018***



**Vacherin glacé « Sensation agrumes »
*VDN Muscat de Rivesaltes, Maison Vinocéros 2018***



Mignardises

**95 euros hors boissons
145 euros toutes boissons comprises**

