

Le Lièvre à la Royale

Saison 2023/2024

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Pour ouvrir l'appétit en légèreté :

**Un consommé Diane à l'essence de champignons séchés
(Consommé clarifié de faisane, fines quenelles de suprême,
pojarskys de cuisse, céleri)**

***AOP Côtes du Roussillon Blanc, Domaine des Schistes
« Casot d'en Gora » 2022***



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :

D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême

AOP Bandol Rouge, Château Guilhem Tournier « Louisa Jeanne » 2016



**Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici**

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Sensation citron » pour finir sur la fraîcheur...

Coktail Amour ! : jus de citron, miel et rhum



Mignardises

100 euros hors boissons - 155 euros toutes boissons comprises