

# *Le Lièvre à la Royale*

**Automne et hivers 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 faisan, fines quenelles de suprême,  
pojarskys de cuisse, châtaignes), Pain viennois**

***IGP Vaucluse Blanc, Vignoble Chasson « La vigne oubliée » 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**

***Pain de campagne***

***AOC La Clape Rouge, Château Rouquette sur Mer « Clos de la Tour » 2019***



**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***



**« Le dessert de Sandrine qui rend très, très aimable... »**

***AOC Jurençon Moelleux, Domaine Cauhapé « Octobre » 201***



**Mignardises**

***Eaux Système Cryo, Café***

**120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises**