

Le Lièvre à la Royale

Amuse-bouche

***Vind'orange « on the rocks »
Ou le Champagne Sélection Petite Maison***



**Un tout petit chou fleur cuit entier
Ravigote à l'anguille fumée, une râpée de raifort**

***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 Côtes du Rhône Villages Rouge, Château Bois de la Garde 2016



Le fromage choisi par la Petite Maison

Bouquet de salade d'hiver « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Côtes du Rhône Villages Rouge, Château Bois de la Garde 2016



Gâteau de crêpes à la mandarine

VDN Banyuls Ambré Terre des templiers « Rédéris »



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises