

Le Lièvre à la Royale

Amuse-bouches

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



**Salade d'asperges de Mallemort
relevée d'un ravigote de poissons fumés, œuf coulant
*AOC Alsace Muscat, Domaine Klein 2015***



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
**D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime
*AOC Luberon Rouge, Domaine les Vadons « La Melchiorte » 2009***

**A la façon d'Antonin Carême
*AOC Bordeaux Graves, Château Chantegrive « Caroline » 2015***



**Le fromage choisi par la Petite Maison
Bouquet de salade d'automne « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron
*AOC Bordeaux Graves, Château Chantegrive « Caroline » 2015***



**Crêpe Suzette, nage et sorbet mandarine
*AOC Blanquette de Limoux, Sieur d'Arques « Méthode traditionnelle »***



Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*