

# Menu de saison

En amuse-bouche, trois bouchées aux champignons sylvestres et des œufs bio du Verdon :

Œuf brouillé aux truffes d'été, croque-truffe  
Œuf cocotte aux giroles, crème de ciboulette  
Crespeou de champignons des bois  
**AOC Champagne, Domaine Massin « Soléra »**



Tous les champignons d'une cueillette de septembre pour un pâté doré et croustillant servi tiède

Relevé d'un coulis de persil légèrement aillé  
Quelques champignons en aigre-doux, d'autre crus en vinaigrette  
**AOC Côtes de Provence Blanc, Clos de l'Ours « Milia » 2019**



Dos de maigre en écailles de cèpes  
Soubise de cèpes  
Sauce au vin jaune

**IGP Vaucluse Blanc, Domaine des Enchanteurs « Songe d'Or » 2011**



Un grand classique à se partager :

Une côte de veau dorée dans ses sucs, échalotes confites dans le jus  
Fricassée de champignons, purée de pommes de terre aux cèpes séchés  
**AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2016**



Brie aux cèpes, salade assaisonnée d'huile de noix  
**AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Maison Tardieu 2016**



Marmelade de fruits de cette fin d'été, mousse de fromage de chèvre frais, éclats de cookies

**VDN Muscat de Beaume de Venise Rouge, Domaine Alain Ignace 2018**



Mignardises,  
**Café, eaux système Cryo**

Prix hors boissons : 90 euros  
Prix toutes boissons comprises : 138 euros