

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et de fromage frais
Une râpée de truffe d'été « tuber aestivum »

AOC Côtes du Rhône Blanc, Domaine Tardieu « Guy Louis » 2017



Pavé de sandre sauvage de Camargue cuit meunière aux amandes
Mousseline de choux fleur

AOC Saint-Joseph Blanc, Domaine Pierre Finon « Quatuor » 2017



Pièce de veau rôtie et dorée dans ses sucs

Fricassée de champignons « retour de cueillette dans les bois après les orages »

AOC Châteauneuf du pape Rouge, Château Vaudieu 2015



Fromage sélectionné et affiné

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

AOC Châteauneuf du pape Rouge, Château Vaudieu 2015



Vacherin glacé aux pêches de vigne de « la ferme du bossu » à Vaugines

AOC Côteaux du Layon, Château La Tomaze « Atomes Crochus » 2017



Mignardises

90 euros hors boissons et 138 euros toutes boissons comprises

