

# Menu de saison

## Amuse-bouche

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



**Damier de chevreuil et foie gras au chou rouge, vinaigrette à la pomme  
*AOC Lirac Blanc, Château Saint-Roch "Confidentielle" 2017***



**Quenelle crousti-fondante de loup, sauce safranée, étuvée de poireaux  
*AOC Macon-Péronne, Domaine du Mont Epin « l'Etoile » 2015***



**Poitrine de pigeon fermier, la cuisse en ballottine au foie gras  
Sauce « mi-figues, mi-raisins », potimarron « nouvelle récolte  
*AOC Morgon Domaine de Nugues 2014***



**Fromage sélectionné et affiné  
Bouquet de salade d'été fatiguée à l'huile d'olive de Cucuron  
*AOC Morgon Domaine de Nugues 2014***



**Tarte sablée amandine meringuée aux reines-claude  
*VDN Banyuls Grand Cru Rouge, « La Serra » 2008***



**Mignardises  
90 euros hors boissons  
138 euros toutes boissons comprises**

