

# Menu de saison

Comme amuse-bouche, « C'est la rentrée ! » :

3 bouchées autour de nos souvenirs (pas toujours bons) de la cantine...

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



« Promenons-nous dans les bois, pour voir si les champignons sont là ! »

Papeton de cèpes, d'autres cèpes cuits et crus en salade à l'huile de noisette,  
Quartiers et brunoise de poires williams, *Fougasse*

**AOC Alsace Grand Cru Zotsenberg, Domaine Charles Wantz « Sylvaner » 2016**



Raviolis farcis d'une duxelles de champignons des bois, coulis de persil  
légèrement aillé, quelques sparassis crépu et une sauce au vin jaune

*Petit pain viennois à la courge*

**AOC Côtes du Jura Blanc, Domaine Rijckaert « Les vignes des Voises » 2022**



Aileron farci et aiguillette de volaille fermière, boudin blanc et pince de homard,  
fricassée de champignons suivant la cueillette pour garnir un vol au vent nappé d'une  
sauce de volaille-homard onctueuse, *Pain de campagne aux céréales*

**AOC Viré-Clessé Blanc, Domaine Marchand « Thurissey » 2022**



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron  
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *Pain de seigle aux figues*

**Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût**



Financier aux amandes, coulis de bais de sureau, mûres de ronce  
et une crème diplomate à la fève de tonka

**VDN Banyuls Rouge, Terre des Templiers « Mise précoce » 2021**



Mignardises,

**Eaux Système Cryo, Café**

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises