



Menu du dimanche 25 mai 2025
A l'occasion de la fête des mamans



Pour amuse-bouche, une variation autour d'un foie gras de canard
de la Maison Masse

AOC Champagne Sélection Petite Maison



Fines tranches de mulot de Méditerranée mariné en gravelax, relevées de
copeaux de poutargue, déclinaison autour du fenouil, *Petite fougasse anisée*

AOC Condrieu, Maison La Gardine 2024



Raviolis verts farcis de chair de langoustine, étuvée de petits pois
Jus des carapace émulsionné et relevé d'une pointe de kirsch et une cuillère de
caviar pour « saler », *Pain viennois vert de légumes et d'herbes*

AOC Chablis Domaine Régnard « Grand Régnard » 2022



Poitrine de caneton rôtie, la cuisse confite pour garnir un petit oignon nouveau
caramélisé, sauce aux olives et basilic, poêlée de girolles clous en persillade

Pain de campagne

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint-Roch 2022



Le fromage fleuri sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive d'ici, *Pain aux mendiants*

Vin rouge ou blanc selon votre goût



Le dessert de Sandrine

Poiré, Domaine Julien Thurel « Athéna » 2020



Mignardises

Café, infusion, eau plate et pétillante système Cryo

130 euros hors boissons - 185 euros toutes boissons comprises