



Menu du déjeuner du 1^{er} Janvier 2026

Pour commencer, quelques à la truffe noire de Cucuron, **Brioche feuilletée**
AOC Champagne, Domaine Julien Chopin « Blanc de blanc »



Toute la « Mare Nostrum » en quelques cuillérées iodées avec le tartare de thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne, la chair de crabe bleu et un voile de fine gelée de plancton marin, condiment de poutargue

Fougasse à l'anis et aux anchois

AOC Bourgogne Blanc, Domaine Franck Besson « Clos des Chânes » 2022



Homard à la nage, la chair des pinces et pattes en raviolis, consommé clarifié à partir des carapaces
Et parfumé d'un bouquet garni d'herbes aromatiques du jardin, paysanne de légumes d'hiver

Pain viennois aux algues

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine 2023



Pithiviers doré et joufflu de poitrine de colvert de chasse, foie gras et truffe noire, sauce Périgueux
La cuisse mitonnée au vin rouge pour farcir un petit chou vert

Pain de campagne aux céréales

AOC Saint-Julien Rouge, Château Lalande 2016



Fromages sélectionnés et affinés par Elsa, Fromagère à Cucuron
Bouquet de salades d'hiver « fatiguées » à l'huile d'olive du Domaine de Lunès

Pain noir aux fruits secs et gruë de cacao

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



Crousti-fondant au chocolat, pralin et marmelade de yuzus qui ont poussés dans notre région
VDN Banyuls Rouge, Terre de Templiers « La Serra » 2014



Les Petits biscuits des fêtes, les cerises à l'eau de vie

135 euros hors boissons

190 euros toutes boissons comprises

