

Le Lièvre à la Royale

Automne et hivers 2025

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour des olives
dont on fait la cueillette actuellement à Cucuron « les Olivettes »
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Pour ouvrir l'appétit en légèreté :

Un consommé Diane à l'essence de champignons séchés
(Consommé clarifié de faisan, fines quenelles de suprême,
pojarskys de cuisse, châtaignes), *Pain viennois*
IGP Côtes Catalanes Orange, Domaine Gauby « La Jasse » 2023



Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême
Pain de campagne aux céréales
AOC Bandol Rouge, Château Guilhem Tournier 2020



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Salade d'endive à la pomme, *Pain de seigle aux noix*
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Have a cigare »
Inspiré par l'album des Pink Floyd's « Wish You Were Here » en 1975
VDN Rivesaltes Grenat, Vinocéros « Ombre et lumière » 2018

Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises