

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des champignons des bois
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Noix de Saint-Jacques marinées, bouquet de choux-fleurs multicolores
Vinaigrette aux agrumes rares, Petit pain à l'aneth et graines de moutarde
AOC Chablis, Domaine Moreau-Naudet 2023



Plins des Alpes fourrés d'herbes potagères et de tomme, bouillon de
girolles cueillies sur les pentes du Moure Nègre au vin jaune, Fougasse
AOC Côtes du Jura Blanc, Domaine Rijckaert « Vigne des Voises » 2022



Chou farci d'un perdreau de chasse et de foie gras, la cuisse en ballotine
Sauce salmis, Pain de campagne aux céréales
AOC Ventoux Rouge, Domaine Les Cardelines 2016



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



« Crousti-fondant » d'automne aux amandes, pomme et châtaignes
VDN Banuyls Ambré, Terre des Templiers « Roumani doré »



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises