

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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

**« Tout est bon dans le canard... »**



**Un traditionnel pâté en croute de canard au foie gras  
Rémoulade de céleri, champignons en pickles  
AOC Beaujolais Rouge, Domaine Joubert  
« Cuvée à l'ancienne » 2015**



**Poitrine de canette fermière de Challans rôtie aux dattes  
Artichauts cuisinés à l'orange, sauce carottes cumin  
AOC Lirac Rouge, Château Saint-Roch  
« Confidentielle » 2016**



**Ananas victoria poché au sirop en écailles croustillantes  
Sauce passion  
VDN Banyuls Blanc, Terre des Templiers  
« Terre des Oms » 2017 (Bio)**



## Mignardises

**60 euros hors boissons  
98 euros toutes boissons comprises**



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.  
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*