



Menu du dimanche 4 juin 2023

A l'occasion de la fête des mères dites lui je t'aime avec des fleurs...

Un Menu tout en couleur

Multicolore : Comme amuse-bouche,

3 bouchées autour du foie gras et des fleurs

*AOC Champagne Maison Roederer « Collection 242 »*



En jaune et bleu :

Loup de Méditerranée mariné façon gravelax, fraîcheur de concombre

Fleurs de concombre et bourache

*AOC Sancerre blanc, Domaine Lafond 2021*



Pastel : Consommé de langoustines et artichaut parfumé aux fleurs de tilleul

*AOC Alsace Pinot Gris Grand Cru, Domaine Lorentz « Altenberg de Bergheim » 2013*



Le jaune et le rouge, les couleurs provençales :

« Une fleur de courgette a mangé un filet de rouget... »

Servie à part, une courgette à la fleur farcie d'une brandade douce de rouget

Le jus des arrêtes au pistil de safran pour saucer

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Nerthe 2020*



Fromage sélectionné et affiné par la Fromagerie de Cucuron

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Nerthe 2020*



« Le Bouquet final »

*VDN Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Coyeux « Elegans » 2020+*



Mignardises

*Eaux plate ou pétillante système Cryo, café, thé infusion*

110 euros hors boissons -160 euros toutes boissons comprises