

Le Lièvre à la Royale

Automne et hivers 2025

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes autour des champignons des bois

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 faisán, fines quenelles de suprême, pojarskys de cuisse, châtaignes), Pain de campagne aux céréales

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 « La Malisbonne » 2020



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 - 175 euros toutes boissons comprises