

# Menu de saison

**Amuse-bouche**

***Vin d'orange « on the rock » ou Champagne Sélectionné***



**Deux entrées autour des champignons de l'automne :**

**Papeton de cèpes**

**Les rares et délicates oronges crues en salade  
Copeaux de « patta negra », vinaigrette à la poire  
*AOC Côtes de Provence Blanc, Le Clos de l'Ours  
« Milia » 2019 »***

---

**Quenelle de sandre « crousti-fondante »**

**Tous les champignons de la cueillette en fricassée**

**Sauce au vin jaune**

***AOC Riesling Grand Cru Kenslersberg  
Domaine Lorenzt 2016***



**Poitrine de caneton rôtie « mi-figues, mi-raisins »**

**Potimarron fondant « nouvelle récolte », sauce au Maury**

***AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Amirault  
« La source » 2019***



**Les fromages sélectionnés**

**Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron**



**Sur une compoté de quetsche, une mousse légère**

**De fromage de chèvre frais, quelques fruits de cette fin d'été**

***Vin de France Vinocéros « A l'ombre de... » 2017***



**Mignardises**

**90 euros hors boissons -138 euros toutes boissons comprises**