

Le Lièvre à la Royale

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes
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 faisan, fines quenelles de suprême,
pojarskys de cuisse, châtaignes), *Pain viennois*
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 Saint-Mont, Plaimont Terroir et Château 2014



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



Les fameuses crêpes Suzette à la Mandarine Impériale
Poiré, Domaine Jérôme Thurel « Athéna » 2020

Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises