

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'apétit 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 mendians et au grué 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