



Menu du dimanche 31 mai 2026
A l'occasion de la fête des mamans



Pour amuse-bouche, une variation autour des champignons des prés et des bois
AOC Champagne Sélection Petite Maison



Roulé dans une fine feuille d'encornet, un tartare de loup mariné au fenouil et
assaisonné de garum, copeaux de poutargue
AOC Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, Domaine Wantz 2016



Des crevettes sauvages de Méditerranée juste saisies et posées sur un risotto
nourri du bouillon des carapaces et relevé de plancton
Condiment algues et citron
AOC Côtes du Marmandais, Domaine Elian Da Ros « Coucou Blanc » 2023



Filet de veau piqué de bourgeons d'épicéa puis cuisiné à la façon d'un
Wellington doré et jouflu, petits pois étuvés, sauce à la Chartreuse
AOC Pernand-Vergelesses Rouge, Domaine Dubreuil Fontaine 2023



Le fromage fleuri sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive d'ici, *Pain aux mendiants*
Vin rouge ou blanc selon votre goût



« Dites-lui je t'aime avec une fleur... »
VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Bernardin 2025



Mignardises

Café, infusion, eau plate et pétillante système Cryo
130 euros hors boissons - 185 euros toutes boissons comprises