

Menu de la maison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour de la tomate
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Croquette de chair d'araignée de mer
Jeu de textures autour de choux-fleurs multicolores, beurre blanc
AOC Sancerre Blanc, Domaine Lestang 1573 2022



Noisette de chevreuil d'été rôtie, l'épaule en « côtelette Pojarski »
Pêche, aubergine, groseilles et
Sauce Grand Veneur allégée d'un trait de liqueur de pêche
AOC Givry 1^{er} Cru Rouge, Domaine Deliance « Clos Marole » 2024



Tarte sablée aux figues, amandes et miel
Glace à la feuille de figuier
VDN Rasteau Ambré, Domaine Brunel de La Gardine « Délice » 2008



Eaux Système Cryo, Café

80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises

Supplément : 15 euros
Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici