

Menu de saison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes

Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison

***« Promenons-nous dans les bois
pour voir si les champignons sont là ! »***

Une généreuse râpée de truffes d'été « Tuber aestivum » posée sur
Une tarte fine et croustillante de champignons de Paris et fromage frais
AOC Alsace Blanc Riesling, Domaine Bott-Geyl « Les Eléments » 2023



Ravioles garnies d'une duxelles de champignons des bois
quelques girolles et bouillon de champignons

AOC Les Baux de Provence Blanc, Domaine Métifiot « Perdiguères » 2024



Sparassis crépus cuisinés au vin jaune pour accompagner un paleron de veau
longuement mitonné pour être moelleux puis doré dans ses suc
Coulis d'une persillade

AOC Savigny-Les-Beaune 1^{er} cru Rouge, Domaine d'Ardhuy « Aux Clous » 2023



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Tarte sablée amandine à la pêche de vigne
VDN Muscat de Rivesaltes, Maison Vinocéros 2024



Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises