

Menu de saison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour de la tomate
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



Girolles « clous » et salpicon de homard de nos côtes pour une
« bouillabaisse » gourmande à dévorer à la cuillère, rouille douce
AOC Les Baux de Provence Blanc, Domaine Métifiot « Perdiguères » 2024



Sparasis 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 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

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises