

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



Poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau d'un beurre de cèpes
séchés puis rôtie, fricassée de cèpes et purée de pommes de terre aux cèpes
et à l'huile de noisette, coulis d'une persillade

AOC Savigny-Les-Beaune Rouge, Domaine Arnoux 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