Le Lièvre à la Royale

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour des poissons fumés
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison

Pour ouvrir l'apétit en légèreté :
Un consommé Diane à l'essence de champignons séchés
(Consommé clarifié de faisan, fines quenelles de suprème, pojarskys de cuisse, châtaignes)
AOC Saint-Péray, Maison Chapoutier « Haut Chamblart » 2024

Le fameux lièvre à la royale en 2 services :
D'après la recette du sénateur Couteaux, polenta légèrissime

A la façon d'Antonin Carême
AOC Bandol Rouge, Château Guilhem Tournier « La Malissonne » 2020

Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
Salade d'endive à la pomme, *Pain de seigle aux noix*
Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût

Tarte sablée amandine aux kakis, glace à la vanille
VDN Muscat de Rivesaltes, Vinocéros 2024
Mignardises
Eaux Système Cryo, Café
120 euros hors boissons - 175 euros toutes boissons comprises