Menu de saison

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

Tourte dorée et joufflue de champignons des bois que les dernières pluies ont fait pousser, crème d'ail et salade de sparassis aux noisettes
AOC Alsace Village Berckem, Domaine Marcel Deiss 2024

Les premières coquille Saint-Jacques juste saisie et « salées » d'une pointe de caviar français, Sauce Champagne
Etuvée de poireaux cultivés par julien à Cucuron
AOC Bouzy Blanc, Maison Brice « Blanc de noir » Multi vintage 2018,19,20, 22

Filet de chevreuil de chasse rôti, l'épaule en côtelette pojarsky, sauce bigarade aux mûres et compoté de chou rouge
AOC Sablet Rouge, Domaine Bertrand Stehelin « Cheval long » 2018

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 figues et miel, glace au pain d'épices
Cidre liquoreux, Domaine Julien Thurel « Automne » 2020

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises