

Bacchanales

L'Amuse-bouche,

.....

la Fleur de Courgette farcie,

au Basilic, crème de courgettes au basilic, pesto & pâte de Citron,
alsace riesling 2023 du domaine des Frères Engel,

..

le Poulet noir des Dombes Miéral & l'Estragon,

mousseline des filets, la cuisse farcie à l'estragon, Fèves, jus au dashi de Shiitakés
calvi vermentino 2021 Léa du Clos Landry,

.....

le Rouget barbet, Fenouil & Ail noir,

tout simplement frit à l'huile d'Olive, fenouil confit, émulsion et sauce Ail noir,
menetou-salon pinot noir Les Bornés 2024 du domaine Pellé,

..

le Pigeon aux Cerises en deux façons,

la cuisse farcie de Griottes et confite, le suprême rosé, jus de carcasses aux cerises noires,
ou

le Cochon Noir de Bigorre en deux façons,

l'échine au Thym citron, la poitrine laquée aux Agrumes,
gigondas Hors-Cadre 2025 du Domaine des Bosquets,

.....

le fromage travaillé du moment,

en supplément de 9€ au menu,

.....

le pré-dessert,

.....

la Pêche blanche et la Verveine citronnelle,

brunoise de pêche infusée à la verveine, gel pêches jaunes, tuile croquante et granité,
muscat de Baumes-de-Venise du Domaine des Bernardins 2022.

le menu dégustation en 7 services

(5 plats) 69,00 €,

accord mets & vins 5 verres de 8 cl 56,00 €.

le menu en 5 services

(3 plats) 59,00 €, (AB, E au choix, P au choix, PD & D),

accord mets & vins 3 verres de 10 cl 35,00 €.

NB : pour l'organisation en cuisine, le même menu s'applique à toute la table, merci de votre compréhension.

Prix TTC, service compris - hors supplément(s) tout changement est soumis à l'accord du chef,
allergies ou régimes spéciaux nous demander ; viandes françaises. De rares adaptations peuvent apparaître selon le marché.