

# Bacchanales

## **l'amuse-bouche**

---

### **le vitello tonnato**

chiffonnade de veau, sauce au thon, câpres, anchois & pickles  
*gigondas rosé Jasio 2025 – Domaine des Bosquets*

♦

### **l'aubergine**

en trois touches, rôtie laquée, fumée et cuite sous la cendre  
*anjou En Chenin 2024 – Famille Ogereau*

### **le maigre de Corse**

prunes croquantes, pholiote du châtaignier & sabayon aux champignons secs  
*moulin-à-vent Cuvée Les Breynets 2020 – Domaine Desperrier*

♦

### **le canard**

le filet grillé, la cuisse confite en parmentier, jus corsé au chocolat  
*saint-joseph Les Mots d'Amour 2024 – le Mas du Paradis*

ou

### **le sanglier**

le filet en croûte de zaatar, cigare d'épaule au épices & fruits secs  
*côtes-du-Rhône 2024 – Domaine de la Mordorée*

### **le comté, 18 mois d'affinage**

à ma façon

*en supplément de 9 € au menu,*

### **le pré-dessert**

---

### **la pêche Nellie Melba à ma façon**

pêche, vanille, framboise avec une pointe de poivre de Timut  
*poiré 2024 – Éric Bordelet*

---

#### **Menu dégustation - 7 services**

**69 €**

*Accord mets & vins - 5 verres de 8 cl - 56 €.*

#### **Menu - 5 services**

**59 €**

*Accord mets & vins - 5 verres de 10 cl - 35 €.*

Dans le menu en 5 services : en entrée & un plat au choix.

Un même menu est servi à l'ensemble de la table.

Allergies et régimes particuliers : merci de nous les signaler par avance. Viandes françaises. Prix TTC, service compris.

Le menu peut légèrement évoluer selon le marché.