

Bacchanales

l'amuse-bouche

l'oreiller mousseux aux champignons

crème au Noilly Prat & essence de champignons
syrab IGP 2022 A deux pas – Domaine Jean-François Jacouton

♦

Le millefeuille de courge butternut & potimarron

courge kabocha & praliné noisettes
marsanne VdF 2024 L'Or de Mars – Domaine du Mas du Paradis

l'omble chevalier cuit meunière

risotto de topinambours & émulsion minute oseille
graševina ZOI Savlonija 2022 – Domaine Galic

♦

le pressé de veau confit

sauce blanquette, carotte fondante & pickles
saint-amour AOC Vers l'Église 2024 – Domaine Hamet-Spay

ou

le colvert

le filet cuit sur le coffre, les cuisses en pastilla et purée de betterave en croûte de sel
moulin-à-vent AOC Cuvée Le clos de la Pierre 2022 – Domaine Desperrier

le chèvre drômois frais et sec

à ma façon
en supplément de 9 € au menu

le pré-dessert

mon mont-blanc

intemporel mais à ma manière, classique mais pas si classique...
cartagène vieille du Château Ricardelle en 6 cl

Menu dégustation - 7 services

75 €

Accord mets & vins - 5 verres de 8 et 6 cl - 55 €.

Menu - 5 services

63 €

Accord mets & vins - 3 verres de 10 et 6 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.