MENU

195 €

TOURTEAU
céleri rémoulade, mayonnaise citronnée, gelée de tourteau, caviar Schrenkii
NM, Champagne Louis Roederer « Collection 247 », brut

⁂

HOMARD
pâté en croûte de homard et volaille, gelée de crustacés
2022, Coteaux d'Aix-en-Provence « Collection », Château de Beaupré

⁂

BAR
cuit au naturel, fenouil doucement confit, beurre de fenouil,
sabayon à l'huile d'olive
2024, Chassagne-Montrachet, Domaine Fontaine-Gagnard

⁂

FAISAN
laqué, sauce suprême, choux farcis, cromesquis de cuisse de faisan
2023, Pessac-Leognan, Château Haut-Bailly

⁂

CHÈVRE CENDRÉ
trompe-l'oeil, méli-mélo de fruits secs, toast de pain de campagne
2023, Arbois, « Le bastard, trousseau », Domaine Fumey-Chatelain

⁂

POIRE
pochée au vin rouge, crème brûlée à l'absinthe
NM, Vermouth, « Origen », rouge, Valdespino

Accords Mets & Vins
120 €

Pain de campagne au levain, beurre fermier
Fougasse au romarin, huile d'olive Estoublon