

'SIGNATURE'

- En 6 séquences 135
- Accords vins 80
Chaque mets est accompagné d'un verre de vin de 10cl
- Accord Champagne - *carafe de 37.5cl* 45
NM Champagne AR Lenoble Rosé - 'Terroirs'

2018 Rully 1^{er} Cru 'La Pucelle'

Domaine Jacqueson

vvvvv

2015 Marsannay 'La Montagne'

Domaine Charlopin-Tissier

ou

2017 VDF

La Fleur Garderose

vvvvv

2017 IGP Côtes Catalanes

Domaine du Clos des Fées

ou

2015 Cadillac - Côtes-de-Bordeaux

Château Haut-Coulon

vvvvv

'La Découverte du Chef Sommelier'

vvvvv

2017 Côteaux-du-Layon 'Clos de la Bergerie'

Domaine de la Bergerie

ou

20 ans Porto Tawny

Graham

Pour Patienter... 'Amuse-bouches' du moment

◇◇◇◇◇◇◇◇

Nos hors-d'oeuvre

Huître n°1 gratinée au Champagne

Asperges vertes

Ravioles de langoustines

◇◇◇◇◇◇◇◇

Oeufs bio en meurette - 1^{er} Prix au Championnat du Monde 2019

-lard paysan, champignons, oignons, ...-, sauce Bourguignonne

ou

Macaroni gratinés

fin ragoût de truffe noire 'Tuber Melanosporum'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Pêche durable

à la dieppoise -*champignons, moules, crevettes bouquet, ...-*

ou

Agneau fermier des Pays d'Oc

légumes de notre maraîcher Éric Roy, jus d'un navarin

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages

élevés par Bernard et Jean-François Antony

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert au choix

DESSERTS

Soufflé fort en goût de chocolat
sauce au piment d'Espelette

Soufflé 'classique' au Grand Marnier
biscuits à l'orange amère et chocolat

Agrumes

-orange, kalamansi, bergamote, main de bouddha, ...-,
confits, crus et en sorbet

Pomme de verger

caillé frais de Normandie, confiture de lait au sarrasin

Notre Paris-Brest

praliné-noisettes

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses