

Suggestion de vins Automnal

Par notre sommelier

Olivier Saunal

Coup De Cœur Millésime 2007!!!!

Domaine de Vénus, Côtes du Roussillon 46€

Alsace :

2018 Pinot noir G.Lorentz « Coeur de Chasse » 63€

Bordeaux :

Moulis en Médoc

2014 Château Anthonic 47€

Bourgogne :

Côtes de Beaune

2021 Pernand-Vergelesses « 1^{er} cru » D.Guyon 65€

Côtes du Roussillon Village :

2017 « Les Démons de Vénus » 60€

Luberon :

2021 Château La Canorgue « Coin Perdu » 45€

Menu

Gibier Et
Terroir d'automne

5 temps 65 Euros

Mises en bouche

Charcuterie du moment/ Pickles

La biche

Euf de truite/ Chips de racines/ Mole de panais

Le Marcassin à la royale

Garniture automnale / Grué de cacao/ Camérises

Le cèpe d'ici

Chocolat « Cuba » 65%/ miso de noisettes/ Gavottes

La courge et le safran des Payoux

Granola et miso de graines / Abricots préservés/
Koji d'orge

Mignardises

Uniquement les vendredis soir, samedis et dimanches