



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Entrée Plat et Dessert au choix 72 €

Avec 2 Verres de Vins dédiés 90 €

Avec 2 Verres de Vins dédiés Prestiges 110 €

Menu Végétarien sur demande

Entrées

Sélection de Tomates Anciennes de la Ferme du Pichou

Fraises fermentées, écume de gaspacho et noisettes caramélisées

IGP Ile de Beauté YL Rosé Domaine Yves Leccia 2020

AOC Côtes de Provence Garrus Château d'Esclans 2019

Truite des Vosges aux Baies de Magao

Radis de saison, huître des plages et dashi mentholé

IGT Salento Pouilles Fiano Roycello Antinori 2018

AOC Pouilly-Fumé Majorum Michel Redde 2013

Pomme de Ris de Veau Rôtie au Sautoir

Condiment abricot, jeunes carottes, ponzu et comté 30 mois

AOC Vouvray sec le clos Vincent Carême 2018

AOC Condrieu Les Terrasses de l'Empire Domaine Vernay 2020

Plats

Turbot Sauvage Confit à la Cire d'Abeille

Céleri rave, girolles clous et beurre blanc aux algues

AOC Santenay le Bievaux l'Air de Rien Antoine Olivier 2015

AOC Meursault Clos de Mazeray Domaine Prieur 2017

Omble Chevalier Du Frais Baril

Pleurotes de Maxéville, asperges blanches rôties et jus de volaille

AOC Lirac Casta Diva Domaine Maby 2017

AOC Châteauneuf du Pape Domaine du Vieux Télégraphe 2017

Faux Filet de Bœuf Normand Fumé

Cerises en pickles, pomme de terre roulée, pâte de fenouil et jus anisé

AOC Minervois La Livinière Soleillades Domaine Cantausse 2015

AOC Cornas Les Vieilles Vignes Alain Voge 2014

Desserts

Pêche Blanche et Gin de Lorraine

Sablé à la cardamome verte, pêche pochée et granité au gin

Chocolat Alpaco et Huile d'Olive

Textures de chocolat, thé Earl Grey et glace à l'huile Bormano

Calamondin et Verveine

Soufflé au calamondin, coulis de pulpe et glace à la verveine