



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, fromage pastoral et écume de gaspacho

AOC Côtes de Provence Rock Angel Château d'Esclans 2019

AOC Côtes de Provence Garrus Château d'Esclans 2019

Carpaccio de Langoustines au Calamondin

Chair de tourteaux, raviole de bisque et jeunes herbes aromatiques

AOC Vouvray Les Enfers Matthieu Cosme 2019

AOC Riesling Grand Cru Pfingstberg Zusslin 2014

Omble Chevalier et Foie Gras des Saturnins

Condiment au galanga, spaghetti de daïkon et gelée au tosazu

AOC Mercurey Château de Chamirey 2018

AOC Saumur Les Echelier Thierry Germain 2016

Plats

Truite Arc-en-Ciel du Frais Baril Confite dans la Cire d'Abeille

Céleri rave, girolles clous, shimeji et beurre blanc au sureau

AOC Saint Joseph Lyseras 2019

AOC Condrieu les Eguets J.M Gérin 2019

Côtelette et Selle d'Agneau de Lait de la Maison Metzger

Artichauts, cerises en pickles et kimchi de radicchio

DOCG Barbera Le Coste Silvio Morando 2015

IGP Gard Roc D'Anglade 2015

Suprême de Pigeon des Vosges Grillé et Cuisse Braisée

Millefeuille de pomme de terre, amandes, chou rouge et jus réduit

AOC Santenay Beaurepaire Antoine Olivier 2018

AOC Volnay 1er Cru Jacques Prieur 2018

Desserts

Mirabelle de Nancy et Vodka Mirof des Lorrains

Parfait glacé à la mirabelle, reine des prés et feuilletts de meringue

Chocolat Aranguani et Lavande

Textures de chocolat, mousse au thé Earl Grey et glace à la lavande

Pistache et Champagne

Soufflé à la pistache, coulis à la bergamote et bouchon de champagne