



La Maison dans le Parc

Menu du Moment

Le Midi du Mercredi 15 au Vendredi 17 Septembre

Entrée Plat et Dessert au choix 72 €

Avec 2 Verres de Vins dédiés 90 €

Avec 2 verres de Vins Prestiges 110 €

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

Omble Chevalier et Foie Gras des Saturnins

Condiment au galanga, spaghetti de daikon et gelée au tosazu

AOC Mercurey Château de Chamirey 2018

AOC Saumur Les Echeliers Thierry Germain 2016

Plats

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

Céleri rave, girolles clous, herbes marines 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

Desserts

Mirabelles de Nancy et Vodka Mirof des Lorrains

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

Chocolat Aranguani et Lavande

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

Menu Végétarien sur demande