



La Maison dans le Parc

## Menu du Moment

Le midi du mercredi 29 septembre au vendredi 1er octobre

Entrée, plat et dessert au choix 72 €

Avec 2 verres de vins dédiés 90 €

Avec 2 verres de vins prestigieux 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

IGT Salento Masseria Maïme Negroamaro 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

#### Pistache et Champagne

Soufflé à la pistache, coulis bergamote et bouchon de champagne

Menu Végétarien sur demande