

SUGGESTIONS

proposées par Sébastien Lobel et sa brigade

<i>Cocktail du moment</i>	18	<i>Apéritif du moment</i>	19
“Figue arrangée” Rhum Arrangé 4brothers, jus de citron vert, sirop de figue, Three cents figue leaf soda		Coupe de Taittinger Rosé Prestige	
Cassiolette de cèpes des bois (entrée)	28		
En persillade, déglacés au Cognac et son jus de veau			
Duo d’artichaut (entrée)	25		
Fleur de coeur d’artichaut confit à l’huile d’olive puis poêlée, purée d’artichaut et sa vinaigrette balsamique à l’échalote			
Arrancini de lièvre sauvage (entrée)	25		
Cuisses de lièvre braisées 8 heures, jus miroir à la Syrah du Valais			
Vol-au-vent maison façon “Maison Bourgeoise” (entrée)	25		
Fricassée de champignons, cuisses de caille sauvage fumées, quenelle de farce fine de canard et sa sauce périgourdine			
Paccheri frais (plat)	38		
De chez Angelucci’s, coulis de tomates maison, saucisses de porc au fenouil de chez Nardi, cima di rapa et sa burratina crémeuse			
Caille désossée farcie au Cognac et raisins (plat)	49		
Fumée au foin dans sa cocotte Le Creuset, sauce Grand-Veneur, spätzlis maison et sa riche garniture de chasse			
La Belle côte de porc (plat)	48		
Du Pays, de la Charcuterie Porchet, cuite à basse température sous-vide puis rôtie sur sa couenne, jus court au thym de notre jardin, pommes grenailles aux éclats d’oignons rouges et pousses d’épinards			