

# Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières  
*Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison*



Avec l'exceptionnel thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne, un tartare savoureux aux agrumes rares, condiment citron, purée d'avocat et coriandre,  
Fougasse à la moutarde à l'ancienne  
*AOC Pouilly-Fumé, Domaine de Ladoucette 2022*



Feuilleté léger et doré garni d'asperges de pays et de morilles cuisinées à la crème et au vin jaune, *Petit pain viennois à la noisette*  
*IGP Côtes Catalanes Blanc, Domaine Le Soula « Terroir d'Altitude » 2017*



Rôtie, une pièce de chevreau ou d'agneau AOC de Sisteron suivant votre gout  
Petits légumes de printemps farcis  
Jus à la sauge, *Pain de campagne aux céréales*  
*AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine de Bearenard 2020*



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron  
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *Pain de seigle aux noix*  
*Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût*



Le dessert gourmand de Sandrine :  
Fraises de Cucuron et fleurs de lilas pour des sensations printanières  
*VDN Banyuls Blanc, Domaine Terre des Templiers « Fontaulé » 2021*



Mignardises,  
*Eaux Système Cryo, Café*  
120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises