

Menu de la maison

Amuse-bouche

***Vind'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison***



**Un classique de la Petite Maison
Une quenelle croustifondante de brochet
Sauce vin blanc**

AOC Coteaux d'Aix Blanc, Château Grand Seuil 2016



**L'épaule d'agneau, élevé par Aline à Tartonne
dans les Alpes de haute Provence, cuite 7 heures
le filet juste rôti**

Les petits farcis d'automne

AOC Côteaux d'Aix Rouge, Domaine Minna Vineyard 2012



Tarte sablée amandine aux poires du curé, sorbet poire;

AOC Jurançon moelleux, Domaine Cauhapé « Ballet d'octobre » 2017



Mignardises



60 euros hors boissons

98 euros toutes boissons comprises

*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*