

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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



**Lotte cuite doucement puis coupée en fines tranches  
Assaisonnées de yuzu et de « main de Bouddha »  
cultivés à la Tour d'Aigues  
Chou fleur et fenouil**

***AOC Alsace Pinot Gris, Maison Wantz "K" 2015***



**Magret de canard labélisé du Sud Ouest rôti  
Jeu de textures autour des carottes multicolores  
Sauce au Zan**

***AOC Saint-Nicolas de Bourgueil, Domaine Amirault  
« Les Malgagnes » 2017***



**Tartelette sablée amandine et meringuée aux pommes caramélisées  
*VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Enchanteurs 2014***



## 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.*