

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



Quenelle crousti-fondante de brochet

Quelques champignons des bois

Beurre émulsionné aux herbes potagères

AOC Palette Blanc, Domaine Bonneaux « Quintessence » 2017



**Poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau
d'un beurre de noix puis dorée dans ses suc**

Les petits farcis de cette fin d'été, sauce au vin de noix

AOC Côteaux d'Aix Rouge, Domaine Minna Vineyard 2012



Charlotte aux pommes de la Vallée de la Durance

Sorbet à la pomme Golden

AOC Jurançon moelleux, Domaine Cauhapé 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.*