

# Menu de la maison

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



Pressé de joue de bœuf mitonnée au vin rouge du Luberon et foie gras aux  
carottes fondantes, salade de poireau et radis  
**AOC Morgon Rouge, Domaine Lapierre 2021**



Poitrine rôtie de pigeon élevé en volière ouverte, la cuisse farcie des  
béatilles et les premiers petits pois et fèves cuisinés à la Française  
Jus à l'oseille

**AOC Ladoix Rouge, Domaine Pierre Ravaut 2019**



Le dessert très gourmand de Sandrine :  
« Pétiolles dans les amandiers »

**AOC Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé « Ballet d'Octobre » 2019**



**Mignardises**

**Eaux Système Cryo, Café**

**80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises**

**Supplément : 15 euros**

**Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron  
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici**

*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*

*Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.*

*La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.*