

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Toute la « Mare Nostrum » en quelques cuillerées avec 2 produits d'exception : le thon rouge de Méditerranée de pêche durable et responsable par la Maison Balfego en Espagne et les huitres sauvages de Camargue de Denis Mannias à Port Saint-Louis du Rhône, pour un tartare iodé condimenté de concombre, pomme, kiwi et avocat. *Fougasse*

AOC Limoux Blanc, Domaine Mouscaillo 2019



Pour Pentecôte, le veau fermier d'Aveyron en blanquette parfumée d'ail des ours cueilli dans la Vallée de L'Ubaye, légumes de printemps, riz piaf

Pain de campagne aux céréales

AOC Viré-Clessé Blanc, Domaine de la Bongran 2020



« Le Carré VIP » de Sandrine

Coctail fraîcheur sureau et poiré extra brut de la Maison Cécillion 2018



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.