

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et de fromage frais  
Recouverte d'une généreuse râpée de truffes d'été « Tuber Aestivum »

**Fougasse**

**AOC Bourgogne Blanc, Château des Rontets du Sud 2021**



Poitrine de pigeon rôtie aux cerises, la cuisse en ballotine

Etuvée de légumes verts à la vanille

**Pain de campagne aux céréales**

**AOC Saint-Joseph Rouge, Domaine Finon « Les Jouvencelles » 2022**



Comme la préparait le papa de Sandrine dans sa pâtisserie de Saint-Tulle

Une gourmande tarte briochée aux abricots

**AOC Banuyls Ambré, Domaine Terres des Templiers « Roumani Doré »**



**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.*