

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Gâteau d'aubergine et d'agneau aux épices du souk, salade de concombre et yaourt à la menthe, *Petit pain viennois*

AOC Côteaux Bourguignon Rouge, Domaine Jessiaume « Gamay » 2022



Poitrine rôtie de pigeon du Pornic élevé en volière face à la mer, la cuisse en ballotine aux béatilles, poêlée de haricots plats aux amandes et quartiers de nectarine, sauce brillante à la pêche, *Pain de Campagne aux céréales*

AOC Côteaux d'Aix Rouge, Château Vignelaure 2016 (Servi en Magnum)



Baba punché dans un sirop relevé de liqueur d'Amarande

Crème Chantilly vanillée et marmelade d'abricot d'Henri

VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine Durban 2022

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 ne proposons pas de menus végétans, végétariens, sans lactose ou sans gluten. D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.

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.