

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



« Nougat » de volaille fermière, mousserons, Saint-Georges et morilles
Cuisinés à la crème et au vin jaune et servi froid

Salade d'asperges

AOC Languedoc Blanc, Domaine Granier « Les Vignes Oubliées » 2021



Poitrine de canette rôtie aux bourgeons de pin
Légumes racines nouveaux déglacés au vinaigre de miel
Soubise de navet à la graine de moutarde

AOC Beumes de Venise Rouge, Domaine des Bernardins 2020



« Ramène ta fraise ! »

VDN Banyuls Rouge, Terre des Templiers « Mise Précoce » 2019



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

70 euros hors boissons - 110 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.