

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Lotte cuite à basse température puis relevée d'une grenobloise
Mousseline de chou-fleur
AOC Vouvray Domaine Vincent Carême 2016**



**Comptée d'épaule d'agneau pour un tian de courgette, aubergine et tomate
Jus aux olives
AOC Côtes de Provence Domaine de la Pertuade 2015**



**Gâteau sablé amandine meringué aux myrtilles sauvages
AOC Maury, Mas Amiel, « Vintage » 2013**



Mignardises



**60 euros hors boissons
98 euros toutes boissons comprises**

*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.*