

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées printanières

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



**Petites pâtes farcies d'une brandade de morue
Soupe de poisson de Méditerranée de Guy, pêcheur du Vieux Port
pour saucer, rouille douce**

AOC Côte de Provence Blanc, Château Saint-Martin 2021



**Les petits légumes farcis d'une compotée d'épaule d'agneau
Puis caramélisés dans leurs suc**

***AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine des Oullières
« Absolu en Provence » 2018***



« Ramène ta fraise... ! »

***VDN Muscat de Beaume de Venise Rouge,
Domaine Alain Ignace « Pêché d'Emilie » 2021***



Mignardises

65 euros hors boissons

105 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*