

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris
Fromage frais et une râpée de truffe « tuber aestivum »
AOC Luberon, Château Fontvert « Le Mourre Blanc » 2016**



**Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux
Petits pois étuvés
Sauce carotte-cumin
AOC Ventoux, Domaine des Enchanteurs, « Rêve de Rubis » 2011**



**Gâteau sablé amandine meringué aux myrtilles sauvages de Haute Loire
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.*