

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Pressé de poule au pot au foie gras
Artichauts poivrades en salade aux amandes de Cucuron
AOP Alsace Pinot gris Grand Cru Altenberg de Bergheim
Domaine Gustave Lorentz 2011**



**Compoté de joue de bœuf longuement mitonnée
Au vin rouge du Luberon, sauce brillante
Carottes plurielles fondantes
AOC Côtes du Rhône Village, Château Bois de la Garde 2017**



**Petits choux gourmands au citron et crème mousseline pralinée
VDN Banyuls Blanc, Terre des Templiers**



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*