

# Menu de la maison

Pour commencer, 3 bouchées gourmandes autour des cucurbitacées...  
**Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison**



Comme nous le présenterons en novembre au Championnat du Monde,  
Un pâté en croute de lapin de clapier aux saveurs provençales **Fougasse**  
**AOC Saumur Champigny Rouge, Domaine des Roches Neuves 2024**



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras  
Sauce mi-figue, mi-raisin, potimarron « nouvelle récolte » fondant  
Pain de campagne aux céréales  
**AOC Les Baux de Provence Rouge, Domaine Métifiot 2021**

Les profiteroles garnies de pomme « tatin », crème glacée  
et un trait de caramel au beurre salé  
**Rarissime : VDN Rivesaltes Ambré, Domaine Vinocéros « Les éternels »**  
**Millésimes 1985 et vieillis 36 ans en fût !!!**



**Eaux Système Cryo, Café**

80 euros hors boissons - 125 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 ne proposons pas de menus végétariens, végétariens, sans lactose ou sans  
gluten. D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.**

*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.*