

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Foie gras de canard de la Maison Masse à l'anguille fumée

Salade de haricots verts et vinaigrette à la poire, *Brioche*

AOC Alsace Pinot Gris, Maison Wantz «Demi-sec» 2018



Poitrine de canette rôtie, la cuisse crousti-fondante

Sauce mi-figue, mi-raisin, potimarron «nouvelle récolte» fondant

Pain de campagne aux céréales

AOC Saint-Chinian Rouge, Château de Gragnos «Lou Daro» 2022



«L'écureuil a fait des réserves...»

AOC Jurançon, Domaine Cauhapé, Ballet d'Octobre» 2020



Mignardises

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.