

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes  
**Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison**



Filets de grosses daurades royales et sauvages de Méditerranée  
Coupés en fine tranches marinées aux agrumes de Paul  
Jeu de textures autour de choux-fleurs multicolores, Fougace  
**AOC Limoux Blanc, Domaine de Mouscaillo 2021**



Les petits légumes farcis provençaux d'automne pour accompagner un  
paleron de veau longuement mitonné pour être fondant puis doré dans ses  
sucs, sauce au vin de noix, Pain de campagne aux céréales  
**AOC Rasteau Rouge, Château La Gardine 2018**



Le dessert de Sandrine  
« Un Brownie campagnard pressé... »  
**VDN Banyuls, Terre des Templiers « Serra » 2012**

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 végétans, 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.*