

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Croquettes de crevettes grises, jeu de textures autour de betteraves multicolores, vinaigrette au raifort, Fougasse

AOC Alsace, Domaine Kreydenweiss « Clos du Val d'Eléon » 2018



« De la tête au menton, tout est bon dans un cochon fermier des Alpes »

Pomme farcie de boudin, roulé de filet farci de champignons des bois, poitrine caramélisée dans ses sucs, joue et pied en caillette savoureuse

Maïs et 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.