

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Les toutes premières Saint-Jacques de la saison marinées
Rémoulade de céleri à la pomme, condiment pomme, *Fougasse*
AOC Alsace, Domaine Kreydenweiss « Clos du Val d'Eléon » 2018



Poitrine de canette rôtie, la cuisse crousti-fondante
Sauce mi-figue, mi-raisin, potimarron « nouvelle récolte » fondant
Pain de campagne aux céréales
AOC Rasteau Rouge, Château La Gardine 2019



« L'écureuil a fait des réserves... »

VDN Banyuls Grand Cru Rouge, Terre de Templiers « La Serra » 2014



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.