

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Omble chevalier sauvage mariné en gravelax

Salade de chou-fleur aux agrumes rares, gaufre et crème fouettée acidulée

AOC Saint-Bris blanc, Famille Gueguen « Curiosité de Bourgogne » 2022



Paleron de veau fermier de l'Aveyron « Ségala » longuement mitonné pour
être moelleux puis doré dans ses sucs

Les petits farcis provençaux d'automne

AOP Côtes de Provence rouge, Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2020



« Apple rolls » à la cannelle, sorbet pomme verte

Poiré Extra Brut, Domaine Cécillon « Belenos » 2018



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

70 euros hors boissons - 115 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 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.