

# Menu de la maison

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



Sur une rémoulade de céleri et pomme, une rosace de Saint-Jacques  
marinées, condiment pomme, fougasse  
**AOC Bourgogne Aligoté, Domaine Paul Pernet 2018**



Autour d'un lapin de clapier :  
L'épaule en brandade de pois-chiche pour farcir un piquillos  
La cuisse en saupiquet à la moutarde  
Le râble farci aux 4 herbes de Haute Provence puis rôti  
Une caillette avec les béatilles, panisses  
Pain de campagne aux céréales  
**AOP Coteaux d'Aix Rouge, Château La Coste « Grand Vin » 2017**



Les crêpes Suzette de la Chandeleur à La Mandarine Impériale  
**Poiré Brut, Domaine Julien Thurel « Athéna » 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 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.*