

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Bouquet d'asperges de Pays, saumon fumé, « œuf à l'œuf dans l'œuf »

Sauce à l'estragon, fougasse

AOC Pouilly-Fumé, Domaine de Ladoucette 2022



Feuilleté léger et indécemment beurré garni d'asperges « épis », de morilles fraîches, mousserons, Saint-Georges et girolles clous cuisinés à la crème et au

vin jaune, *Pain Viennois*

IGP Côtes Catalanes Blanc, Domaine Le Soula « Le Soula » 2017



Tout est bon dans un agneau AOC de Sisteron :

La côte farcie de fromage de brebis frais et d'un compoté de légumes provençaux, l'épaule confite 7 heures pour garnir un artichaut cuisiné en barigoule, la selle rôtie aux herbes de la garrigue, jus à la sarriette

Pain de campagne aux céréales

AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château de la Font du Loup « Demoiselles » 2022



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici, *Pain de seigle aux noix*

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le dessert gourmand de Sandrine :

Fraises de Cucuron et fleurs de lilas pour des sensations printanières

VDN Banyuls Rouge, Domaine de la Rectorie « Thérèse Reig » 2022



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises