

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Médailillon de foie gras de canard pané de pistache, condiment cerises

Brioche feuilletée

AOC Alsace Rouge, Domaine Gustave Lorentz « Cuvée Particulière » 2018



Feuilleté léger garni d'une fricassée de champignons des bois et des prés cuisinés à la crème et au vin jaune, bouquet d'asperges blanches, *Pain Viennois*

AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château La Coste « Les Pentes Douces » 2022



Tout est bon dans un agneau AOC de Sisteron :

La côte farcie de fromage de brebis frais et d'une 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 Chateauneuf-du-Pape Rouge, Domaine Tardieu - Laurent 2020



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 :

« Sur la route de Vaugines, un figuier précoce nous offre ses premiers fruits »

VDN Rivesaltes Ambré, Maison Parcé « Soirie Hors d'Age »



Mignardises,

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises