

Menu de saison

En amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



La recette « iconique » de la Petite Maison :

La tarte fine et croustillante de fromage frais et de champignons de Paris, une généreuse râpée de truffe d'été « Tuber Aestivum », *Petit pain viennois*

AOC Alsace Riesling, Maison Wantz Cuvée Stein » 2019



Raviolis garnis de chair de crevettes sauvage, sauce cardinale, *Fougasse*

AOC Chablis, Domaine Clément Lavallée 2021



Épaule d'Agneau de Sisteron longuement rôtie pour être moelleuse puis caramélisée dans ses sucs, bouillon de haricots cocos et courgettes lié de pistou, coulis de piperade, *Pain de Campagne aux céréales*

AOC Côtes de Provence Rouge, Clos de l'Ours "Ursus" 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



Nougat glacé aux miel et amandes de Cucuron

Salade fraîcheur de melon à l'orgeat

Moût de raisins partiellement fermenté, Château Vignelaure « L'or » 2023

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises