

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées estivales

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



Pressé de pommes de terre cuisinées à la Lyonnaise et foie gras

Salade de haricots verts et trompettes de la mort, vinaigrette aux truffes d'été

AOC Alsace blanc, Domaine Bott Geyl « Points Cardinaux Métiss » 2020



Bouillabaisse de girolles et homard de nos côtes, rouille douce

AOC Côtes de Provence blanc, Château de Saint-Martin 2022



Tous les champignons d'une cueillette de cette fin d'été pour

Une tourte dorée et joufflue et une fricassée gourmande

Coulis de persil plat légèrement aillé

AOC Luberon rouge, Château La Dorgonne « L'Exception » 2013



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

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



Comme une tropézienne aux framboises

AOC Jurançon, Domaine de Cauhapé « Ballet d'Octobre » 2019



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons et 150 euros toutes boissons comprises