

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



Avec les asperges du domaine Saint-Vincent, une charlotte
Garnie de chairs de crustacé liées d'une mayonnaise légère à la pomme
AOP La Clape Blanc, Château Rouquette sur Mer « Arpège » 2020



Fleur de courgette de Julien farcie d'une mousseline de champignon
Bouillon de morilles, verpes, mousserons et Saint-Georges pour saucer
AOC Cotes du Rhône Blanc, Domaine Saouma «Inopia» 2018



Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux
puis doré dans ses sucs, étuvée de petits pois et fèves, sauce carotte et cumin
AOC Châteauneuf du Pape Rouge, Château Saint-Antonin 2018



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



Douceur printanière autour de la rhubarbe, de l'amande
et du miel nouveau d'Éric à Gréoux les Bain
Hydromel de Bretagne, François Séhédic



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

100 euros hors boissons et 150 euros toutes boissons comprises