

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Tarte fine et croustillante de champignons de Paris, fromage frais
Et une râpée de truffe d'été « tuber aestivum »

IGP Vacluse Blanc, Domaine des Enchanteurs « Songe d'Or » 2011



Bouillabaisse de girolles et de crevettes sauvages
Rouille douce

AOC Cassis Domaine Saint Louis Jayne « Les Oratoires de Saint Louis » 2016



Poitrine de canette des Dombes rôtie aux pêches
Petites croquettes de pommes de terre dorées parfumée de verveine et citron
**AOC Saint-Nicolas de Bourgueil rouge, Domaine de la Cotellerais
« Le Vau Jaumier » 2015**



Fromage sélectionné et affiné
Bouquet de salade d'été fatiguée à l'huile d'olive de Cucuron
AOC Saint-Nicolas de Bourgueil rouge, Domaine de la Cotellerais 2015



Un grand classique de la Petite Maison :
Le nougat glacé aux amandes et miel, abricots « rouges de Roussillon » pochés
VDN Beaumes de Venise, Domaine des Enchanteurs, « Ambre Céleste » 2013



Mignardises

**90 euros hors boissons
138 euros toutes boissons comprises**



*Nous avons le souci de travailler des produits frais et faisons une cuisine du marché.
Un plat ou une recette peut être remplacé à tout moment du service. Merci de votre compréhension.*