

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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



**Saint-Jacques en carpaccio et bouquet d'asperges vertes  
Relevées d'une vinaigrette au raifort**

***IGP du Gard Blanc, Lueur du Gardon « Cuvée confidentielle »***



**Pavé de maigre sauvage de Méditerranée à la grenobloise  
Mousseline de chou fleur, condiment citron**

***AOC Saint-Véran, Domaine Lassarat « Cuvée prestige »***



**Tarte sablée amandine aux poires, sorbet poire**

***VDN Muscat de Beaumes de Venise, Domaine Coyeux 2008***



## Mignardises

**60 euros hors boissons**

**98 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.*