

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Une provençale salade de poulpe et gambas
Pommes de terre nouvelles cuites dans un jus de bouillabaisse
rouille douce**

AOC Lirac Blanc, Domaine Saint-Roch « Confidentielle » 2017



**Poitrine de pigeon de chez Miéral rôtie
la cuisse en ballottine aux fruits secs**

Jeux de texture autour de la carotte, sauce aux bourgeons de pin

***AOC Terroir du Larzac Rouge, Domaine Croix de Saint-Privat
« Cuvée d'Edouard » 2017***



**Tarte sablée amandine et meringuée à la rhubarbe
Glace à la fleur de sureau**

Vin de rhubarbe, Maison Moine « Crillon des Vosges »



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.*