

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Charlotte d'asperges garnie d'une mayonnaise légère

De tourteau à la pomme verte, crème acidulée

AOC Pouilly-Vinzelles Domaine de la Croix Senaillet 2016



Morilles de Pays cuisinées à la crème et au vin jaune

Œuf de Bresse coulant

IGP Bouches du Rhône Blanc, Domaine Minna Vineyard 2012



Paleron de veau longuement mitonnée pour être fondante

puis dorée dans ses sucs, sauce carotte et cumin

étuvée de petits pois et fèves

AOC Collioure Rouge, Château Haut Reig 2014



Fromage sélectionné et affiné

Bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Collioure Rouge, Château Haut Reig 2014



Vacherin glacé aux fraises de Carpentras

VDN Muscat de Beaume de Venise Domaine Pesquié 2017



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.