

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Tarte fine et croustillante de champignons de Paris et de fromage frais
Une râpée de truffe d'été « tuber aestivum »
*AOC Luberon Blanc, Château de Sanne « Grand Blanc » 2018***



**Pièce d'agneau élevé par Aline à Tartonne
dans les Alpes de haute Provence, les petits farcis de l'été
*AOC Médoc Rouge, Château La tour de By 2015***



**Tarte sablée amandine aux figues, glace au fromage blanc et miel
*VDN Muscat de Beaume de Venise, sélection Petite Maison***



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.*