

Menu de saison

Amuse-bouche

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



Sur une salade de haricots verts bio et giroles de pays
Une escalope de foie gras de canard poêlée

*AOC Alsace Grand Cru Pinot Gris,
Domaine René Klein « Zinnkoepfle » 2015*



Fleur de courgette farcie d'un filet de rouget
Le jus des arrêtes réduit

IGP Bouches du Rhône, Villa Minna Vineyard 2015



Poitrine de pigeon rôtie, la cuisse en ballotine au foie gras
sauce brillante aux cerises de Cucuron

Etuvée de petits pois, pois gourmands et fèves

*AOC Beaujolais Rouge, Domaine Joubert
« cuvée à l'ancienne » 2015*



Le fromage sélectionné et affiné

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

*AOC Beaujolais Rouge, Domaine Joubert
« cuvée à l'ancienne » 2015*



Nougat glacé aux amandes et parfum de lavande

Les abricots d'Henri

VDN Banyuls Blanc Bio

Terre des Templiers « Terre des Oms mise précoce » 2017

Mignardises

90 euros hors boissons

138 euros toutes boissons comprises