

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et légumières
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



Persillé de chevreau aux carottes fondantes
Salade d'asperges de pays vertes et blanches
Servie tiède, une caillette provençale aux herbes potagères, bouquet de pois
gourmands et vinaigrette aux noisettes, *Petit pain viennois à la noisette*
AOC Côte de Provence Blanc, Château Lacoste « Grand Vin » 2021



Darne de truite, élevée et Ikejimée par Monsieur Meyer à l'Iles sur Sorgue,
en croûte d'épices douces, légumes de printemps et sauce carotte et cumin
Pain de campagne aux céréales

AOC Saint Joseph Blanc, Domaine Cécillon « Victoria » 2022



« Le Carré VIP » de Sandrine
AOC Jurançon Moelleux, Domaine Cauhapé « Ballet d'Octobre » 2019



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

80 euros hors boissons - 125 euros toutes boissons comprises

Supplément : 15 euros

**Le fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici**

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

Tous nos plats comportent les 14 allergènes majeurs A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N.

La liste détaillée des produits allergènes est consultable sur demande.