

# Menu de la maison

## Amuse-bouche

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



**Sur une salade de courge spaghetti, une rosace de saumon fumé  
crème acidulée au raifort, œuf coulant  
*AOC Luberon Blanc, Château la Dorgonne  
«Expression du Terroir » 2016***



**Fondant de joue de bœuf mitonné au vin rouge  
Sauce brillante, les petits farcis de l'automne  
*AOC Côte rôtie, Domaine Bonnefond « Colline de Couzou » 2014***



**Charlotte de pain d'épices aux pommes, sorget pomme  
*AOP Xérès Pedro Ximenez Maison Lustau « San Emilio »***



## 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.*