

Menu de la maison

Amuse-bouche

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



**Pommes de terre cuites en robe des champs « à la moscovite »
Anguille et œufs de hareng fumés
*AOC Châteauneuf du Pape blanc, Domaine Nallys 2016***



**Selle d'agneau rôtie
Les petits farcis provençaux d'automne
*AOC Madiran, Château Peyros 2012***



**Savarin punché de rhum brun
Minestrone de fruit des îles
*VDN Beaunme de Venise, Domaine de Coyeux 2007***



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.*