

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour des olives
dont on fait la cueillette actuellement à Cucuron « les Olivettes »

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



Sur une salade de courge spaghetti, de fines tranches de truite fumée,
Œuf coulant et crème de raifort, *Petit pain à l'aneth et moutarde*

**AOC Klevenner de Heiligenstein, Cave historique
des Hospices de Strasbourg « Cuvée E. Wantz » 2023**



Sauté minute d'émincé de filet de bœuf Herdshire façon Rossini

Les légumes d'automne, sauce Périgueux

Pain de campagne aux céréales

AOC Corbières Rouge, Domaine La Cendrillon « Essentielle » 2017



Baba punché d'un sirop aromatisé au Calvados, compoté de pomme

Une vraie crème chantilly

Cidre, Domaine Jérôme Thurel « Equinoxe » 2022

Mignardise, **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 ne proposons pas de menus végétariens, végétariens, sans lactose ou sans gluten.

D'autre part nous ne savons pas gérer les allergies graves.

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.