

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Croquette dorée de chair de crustacés, salade de chou-fleur assaisonnée d'une vinaigrette aux algues, sauce tartare au plancton

Pain au lait

AOC Sancerre Blanc, Château Lestang « 1573 » 2022



Poitrine de canard à l'orange, sauce bigarade relevée d'une pointe de réglisse, jeux de textures autour de carottes multicolores

Pain de campagne aux céréales

AOC Côtes du Rhône Rouge, Domain Gérin « La Champine » 2023



Les fameuses crêpes Suzette à la Mandarine Impériale

Poiré, Domaine Jérôme Thurel « Athéna » 2020

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 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.