

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Ambroisie de poitrine de volaille festive, foie gras d'oie, foie blond relevés d'un trait de Ratafia, salade d'artichauts assaisonnée d'une vinaigrette aux noisettes, *Brioche feuilletée*

AOC Ratafia de Champagne, Domaine Chopin « Chardonnay »



Saint-Jacques de la Baie de Seine roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôties. Crozets liés du jus des barbes

Pain de campagne aux céréales

AOC Saint-Véran Blanc, Domaine de la Greffière « Au Mont » 2021



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 végans, 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.