

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Moule à savarin chemisé d'un très long spaghetti et garni de chair de crabe puis nappé d'un beurre blanc aux algues, *Petit pain Viennois AOC Saint-Véran Blanc, Domaine de la Greffière « Au Mont » 2021*



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*

**VDF Rouge, Domain Gérin « La Champine » 2023**



« Le Mimosa »

**VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine Vinocéros 2024**

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*