

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Raviolis farcis de chair de crustacés, le bouillon des carapaces pour saucer, étuvée de poireau, **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 végétans, 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