

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes

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



Avec des poireaux sauvages cueillis dans les vignes : le vert en subric, le bulbe et la tige en salade, dés de truite fumée de Monsieur Meyer à l'Isle sur Sorgues, une sauce « Bibiche » pour assaisonner l'ensemble

Petit pain Viennois

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



Epaule d'agneau longuement rôtie pour être moelleuse puis dorée dans ses sucs, artichauts cuisinés en barigoule, le jus réduit aux olives

Pain de campagne aux céréales

AOC Graves, Château Chantegrive « Cuvée Henri Lévêque » 2018



« 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 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