

Menu de saison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées gourmandes et printanières
Vin d'orange « On the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



La charlotte d'asperges vertes garnie d'une mayonnaise légère à la chair
d'araignée de mer, aneth et pomme verte

AOC Alsace Riesling, Domaine Ostertag « Lieux dit Pflanzler » 2022



Raviolis verts farcis de truite, les premiers petits pois étuvés
et sauce à manger relevée d'un trait de kirch

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



Poitrine de volaille fermière farcie entre chair et peau d'un beurre de
morilles séchées puis rôtie, morilles fraîches cuisinées à la crème et au
vin jaune, cœur de laitue farcis de béatilles et braisée

AOC Graves Blanc, Château Chantegrive « Caroline » 2023



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Préparées devant vous, les premières fraises de Carpentras « à la diable »
parfumées de Mandarine Impériale, sorbet mandarine

Cidre, Domaine Julien Thurel « Automne » 2016



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

120 euros hors boissons et 175 euros toutes boissons comprises