

Menu de la maison

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



Les grosses asperges vertes de pays en salade, dès de truites fumée de
de chez Monsieur Meyer à l'Isles sur Sorgues, sauce « bibiche »

AOC Alsace Pinot Gris demi-sec, Domaine Wantz
« Cuvée personnelle » 2018



Paleron de veau longuement mitonné pour être moelleux puis
caramélisé dans ses sucs, étuvée de petits pois nouveaux
Sauce carotte et cumin

AOC Saint-Mont, Cave de Plaimont « Le Faite » 2014



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

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 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.