

Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées autour de la cueillette des herbes sauvages
Vin d'orange « on the rocks » ou Champagne Sélection Petite Maison



« 50 degrés de green »

Baudroie marinée et sauce verte

AOC Alsace Riesling, Domaine Ostertag « Lieu-dit Pflanzler » 2022



**Poitrine de pigeon rôtie au poivre sauvage, la cuisse en ballotine au foie gras,
asperges blanches roulées dans une fine feuille de ventrèche puis rôties
Soubise d'oignons à la lie de vin, sauce poivre**

Les Châteauneuf du Pape coups de cœur du « Printemps de Châteauneuf »



La tarte sablée, amandine et meringuée à la rubarbe

Vin de Rubarbe, Maison Moine « Crillon des Voges » 2023

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.