

# Menu de la maison

Comme amuse-bouche, 3 bouchées printanières

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



« 50 degrés de green »

Chair d'araignée de mer et sauce verte

***AOC Riesling, Maison Wantz « Cuvée Stein » 2019***



Une tradition provençale du début de mois de mai :

Navarin de chevreau aux asperges de Mallemort

Caillette des petites chairs à l'ail des ours

***AOC Les Baux Rouge, Domaine Hauvette « Roucas » 2020***



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.*