

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 »

Chair d'araignée de mer et sauce verte

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



Poitrine de canette rôtie, la cuisse confite pour farcir un petit chou
Cromesquis de béatilles, navets nouveaux fondants, sauce brillante au porto
Les Châteauneuf du Pape coups de cœur du « Printemps de Châteauneuf »



La tarte sablée, amandine et meringuée à la rhubarbe

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.