

Menu de la maison

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



Koulibiac de truite de chez Monsieur Meyer à l'Isles sur Sorgues, jeunes poireaux en vinaigrette aux œufs de poissons fumés, Petit pain viennois
AOC Alsace Riesling, Domaine Ostertag « Lieu-dit Pflanzler » 2022



Poitrine de pigeon rôtie au thym en fleur, la cuisse en ballotine au foie gras, asperges caramélisées au miel, Pain de campagne aux céréales
AOC Corbières Rouge, La croix Gassiot « l'Essentiel » 2017



Un très gourmand « Carottes Cake »
Sorbet à la carotte, mandarine et gingembre
VDN Muscat de Rivesaltes, Domaine Vinocéros
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.